

Nussige Schoko-Kugeln

Vegane Kekse, die sehr einfach zu machen sind

Aus was?

- * 100 g Margarine
- * 100 ml Agavendicksaft
- * 250 g Mehl
- * 100 g Zartbitterschokolade (fein gehackt oder Raspelschokolade).
- * Je 50 g gemahlene Mandeln und gemahlene Haselnüsse

Wie?

- * Rühre die Margarine mit einem Handmixer schaumig.
- * Rühre den Agavendicksaft unter die Margarine.
- * Gib langsam das Mehl und die gemahlene Nüsse dazu. Wenn die Masse zu fest für den Handmixer wird, kannst du sie mit den Händen durchkneten.
- * Zum Schluss knete die Schokoladenstückchen in den Teig.
- * Forme aus dem Teig ca. 40 gleich große Kugeln und setze diese auf ein Backblech. Sie können etwas zerfließen, setze die Kugeln daher mit Abstand auf das Blech.
- * Backe die Kekse bei 180 Grad Umluft ca. 15 Min.



Foto: pixabay

♥ Tipp:

Für diese Kekse haben wir die vegane Variante genommen. Sie sind ohne tierische Produkte wie Butter und Milch. Milch kann man mit Hafermilch, Reismilch oder Sojamilch ersetzen, Butter durch Margarine. Statt Eiern kannst du $\frac{1}{2}$ halbe zerdrückte Banane oder 75 g Apfelmus nehmen. Oder auch 1 El gequollene (in Wasser eingeweichte Chiasamen oder Leinsamen).