

CHOCOLATE CHIP COOKIES

FÜR 8 COOKIES BRAUCHST DU

- 50g Reismehl
 - 40g Hirsemehl
 - 70g Maisstärke
 - 40g Kartoffelstärke
 - 40g Staubzucker
 - 100g Zucker
 - 20g geschrotete Goldleinsamen
 - 60g Schokodrops
 - 1/2 Teelöffel Xanthan
 - 1/4 Teelöffel Natron
 - 1/32 Teelöffel gemahlene Bourbonvanille
 - 1/4 Teelöffel Salz
-
- 70g Margarine
 - 30g Kokosöl (zimbertemperatur)
 - 50g Apfelmus
 - etwas geriebene Orangenschale

- 1 Vermische zuerst alle Zutaten des ersten Abschnitts bis auf 30g Schokochips. Gib dann die Zutaten des zweiten Abschnitts hinzu und verknete alles zu einem homogenen Teig.
- 2 Fülle den Cookieteig in eine Schüssel und stell ihn für eine Stunde kalt. Nach Ablauf der Zeit knetest du den Teig am besten nochmals kurz an.
- 3 Heize deinen Ofen auf 180 Grad Umluft vor.
- 4 Forme 8 gleichgroße Kugeln (65-70g) und leg sie mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier. Drück sie mit deiner Hand flach.
- 5 Verziere deine Cookies mit den restlichen Schokochips und schieb sie in deinen vorgeheizten Ofen.
- 6 Backe deinen Cookies für 10-12 Minuten. Fertig sind sie wenn der Rand schön gebräunt aber die Mitte noch gut weich ist.

VEGANGLUTENFREI***NUSSFREI***



VORBEREITUNG: 30min
KALTSTELLEN: 1 Stunde
BACKZEIT: 10-12min
HITZE: 180 Grad Umluft

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f  [ausnahmsweisekuchen](https://www.instagram.com/ausnahmsweisekuchen)
www.ausnahmsweise.at/blog