

Rezept: Knusprig weiche Schoko-Cookies

Brennwert 538 kJ | 129 kcal
Eiweiß 2,3 g
Kohlenhydrate 16 g
Fett 6 g

Vorbereitung 15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit 15 Minuten
Gesamtzeit 30 Minuten



FOOD FACTS

- Deli Reform für meine Familie liefert natürliche Omega-3 und -6 Fettsäuren, die für das Wachstum und die gesunde Entwicklung von Kindern notwendig sind. - Die Margarine ist rein pflanzlich – und damit ideal für eine pflanzenbasierte Ernährung. - Perfekt zum Backen mit Kindern!

HERRLICH SCHOKOLADIG: REZEPT FÜR SCHOKO-COOKIES – MIT VEGANER VARIANTE AM SCHLUSS!

Lust auf schnell und einfach zubereitete Schoko-Cookies? Dieses Rezept ist ideal für den süßen Hunger zwischendurch oder beim [Backen mit Kindern](#), denn die Schoko-Cookies sind

in 30 Minuten fertig. Sie sind außen knusprig und innen soft – mit zartschmelzenden Schokoladen-Drops. Am Ende zeigen wir dir, wie es alternativ auch vegane Schoko Cookies werden.

Rezept: Knusprig softe Schoko-Cookies

24 PORTIONEN  simpel

150 g Deli Reform für meine Familie
1 Prise Salz
je 50 g Weißer und Brauner Zucker
2 Eier
330 g Mehl
1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1/2 TL Backnatron
100 g Vollmilchschokoladen-Drops (Backstabil)

1 TEIG VORBEREITEN

Deli Reform Für meine Familie mit Salz sowie dem weißen und braunen Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Dann das Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Natron vermischen und anschließend alles mit der Margarine-Ei-Mischung verkneten. Dann die Schokoladen-Drops zügig darunter kneten.

2 COOKIES BACKEN

Den Cookie-Teig zu 24 walnussgroßen Kugeln formen und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Im nächsten Schritt die Cookie-Kugeln flach (Ø ca. 6 cm) drücken und diese dann im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für ca. 15 Minuten backen.

3 COOKIES VERZIEREN

Jetzt können die Schoko-Cookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, nach Belieben noch verzieren und anschließend genießen.

4 VEGANE ALTERNATIVE

1. Statt Eiern: 1/4 Tasse Apfelmus oder 1 EL gemahlene Leinsamen oder Chiasamen gemischt mit 3 EL Wasser als Ei-Ersatz 2. Statt Schokoladen-Drops: vegane Schokolade oder Schokoladenchips ohne Milchprodukte oder vegane Schokoladentropfen

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>