



## Vegane Schoko-Cookies

 4 Bleche

### Zutaten

---

550g Mehl  
1 TL Salz  
16g Backpulver  
1 TL Vanilleextrakt  
180g Zucker  
180g brauner Zucker  
350g Schokolade 70%  
2 EL Apfelmus  
250g Margarine

---

### Zubereitung

---

Für die Cookies die Schokolade in kleine Stückchen hacken. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Margarine, Zucker und das Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und cremig mixen.

Anschließend nach und nach das Apfelmus untermischen. Danach nach und nach das Mehlgemisch unterrühren.

Zuletzt dann die Schokoladenstückchen untermengen. Im Anschluss mit 2 EL Plätzchen auf das Backpapier setzen. Zwischenräume lassen, denn sie gehen noch auf.

Das Backblech in den vorgewärmten Backofen geben und die American Cookies in 8-10 backen. Im Anschluss sehr gut auskühlen lassen.

