

Vegane Buttermilch-Cookies

Anzahl: Für ca. 20 Stück

Zutaten:

50 ml Sojamilch
1 EL Apfelessig
80 g Nuss-Frucht-Mix (z.B. getrocknete Cranberrys, Rosinen, Haselnüsse, Walnüsse)
60 g vegane Margarine (z.B. von Alsan)
75 g Mehl
1 TL Backpulver
30 g Zucker
nach Belieben gemahlene Vanille, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwerpulver
Salz
Limettensaft

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
Die Sojamilch mit dem Apfelessig mischen, gut verquirlen und beiseitestellen.
Nuss-Frucht-Mix in einem Blitzhacker grob zerkleinern.
Margarine mit Mehl und Backpulver vermischen.
Zucker, Gewürze, 1 Prise Salz und 1 Spritzer Limettensaft dazugeben.
Die Sojamilch-Essig-Mischung dazugeben und verrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.
Dann den Nuss-Frucht-Mix unterheben.
Mit einem Löffel die Keksmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech portionieren.
Cookies im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in 10-12 Minuten goldbraun backen.

Zeiten:

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 10-12 Minuten

Von der „slowly veggie“ – Redaktion gebacken.