



Leckere Cookies mit Schokostückchen (vegan & glutenfrei)

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 15 minutes
Total time: 35 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten (für ein Blech/ca. 12 Cookies, je nach Größe)

- 50 g glutenfreie Haferflocken (werden gemahlen)
- 100 g glutenfreie Haferflocken (Feinblatt, ungemahlen)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 30 g [Reismehl](#)*
- 2 TL [Tapiokastärke](#)*
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 50 g Margarine
- 130 g [Ahornsirup](#)*
- 100 g [Mandelmus](#)* (ich habe dunkles Mandelmus verwendet, helles geht aber genauso)
- 50 g Apfelmark
- 1 TL [Vanille-Extrakt](#)*
- 35 g vegane Kuvertüre (ich habe die [vegane Kuvertüre von Vivani](#) benutzt/*unbezahlte Werbung*)
- Etwas Meersalz zum Bestreuen

**Amazon Affiliate-Links*

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 15 Minuten Backzeit)

1. 50 g Haferflocken im Mixer zu feinem Hafermehl mahlen.
2. Die gemahlene Haferflocken, 100 g ungemahlene Haferflocken, 50 g gemahlene Mandeln, 30 g Reismehl, 2 TL Tapiokastärke, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Zimt und 1/2 TL Salz in einer Schüssel vermischen.
3. 50 g Margarine in einem Topf erwärmen und schmelzen lassen. Geschmolzene Margarine vom Herd nehmen und 130 g Ahornsirup, 100 g Mandelmus, 50 g Apfelmark und 1 TL Vanille-Extrakt dazu geben und gut durchrühren. Die flüssige Zutaten-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles gut, aber zügig miteinander vermengen. Cookie-Teig 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und quellen lassen.
4. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
5. 35 g vegane Kuvertüre hacken. Ich benutze dafür die sehr [leckere, vegane Kuvertüre von Vivani](#) (unbezahlte Werbung).
6. Gehackte Kuvertüre unter die Cookie-Masse heben.
7. Mit den Händen zwölf Bällchen formen und auf das Blech setzen. Teigbällchen mit einem leicht befeuchteten Löffel flach drücken. Die Ränder der Cookies ebenfalls mit dem Löffel andrücken bzw. glatt streichen. (Tipp: Sollte der Cookie-Teig zu feucht zum Formen kleiner Bällchens ein, gebe noch ein klein bisschen mehr Haferflocken hinzu.)
8. Cookies im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Die Cookies sind fertig, wenn sie an den Rändern leicht zu bräunen beginnen und innen noch etwas weich sind.
9. Cookies aus dem Ofen nehmen, sofort vernaschen oder einfach abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren. Vor dem Genießen die Cookies nochmals mit ein bisschen Meersalz bestreuen.

Sicherlich haben einige von euch Fragen dazu, ob man einzelne Komponenten in diesem Rezept durch andere Zutaten ersetzen kann. Dies ist hier extrem schwierig für mich zu beantworten. Denn ich habe vier Versuche gebraucht, bis mir diese Cookies gelungen sind. Vegane und glutenfreie Cookies zu backen, die sowohl vom Geschmack als auch der Konsistenz wirklich toll werden, ist schwieriger als gedacht. Bei meinen ersten Versuchen waren die Cookies oft zu bröselig oder zu fettig oder zu knusprig. Denn ich finde, Cookies sollen zwar knusprig sein, müssen aber vor allem so ein bisschen was "knautschiges" haben. Daher wäre ich sehr vorsichtig damit, einzelne Komponenten zu ersetzen oder Gewichtanteile bei den Zutaten zu verändern. Hier eine kleine Auflistung an Ersatz-Möglichkeiten:

- Gemahlene Mandeln können in diesem Rezept auch durch gemahlene Haselnüsse ersetzt werden.
- Das dunkle Mandelmus kann natürlich durch helles Mandelmus ersetzt werden. Auch Cashewmus sollte funktionieren. Du kannst auch Tahini

verwenden, das ändert aber den Geschmack recht stark, wird aber auch sehr lecker.

- Der Vanille-Extrakt kann durch gemahlene Vanille ersetzt werden. Du kannst Vanille auch komplett weglassen und ein klein wenig mehr Zimt benutzen.
- Das Apfelmark kann eventuell durch den gleichen Gewichtsanteil Banane ersetzt werden. Das habe ich selbst noch nicht ausprobiert, sollte allerdings problemlos gelingen.
- Die Margarine würde ich in diesem Rezept nicht durch z.B. Kokosöl ersetzen. Denn sie sorgt dafür, dass die Cookies eine schöne, leicht zähe Konsistenz bekommen. Ich hatte Kokosöl in einem Cookie-Versuch zuvor benutzt und die Cookies wurden bröselig.
- Kuvertüre kannst du gerne durch vegane Schokodrops ersetzen. Das funktioniert problemlos.
- Das Salz solltest du in diesem Rezept nicht weglassen. Denn erst durch die Kombination aus "sehr süß" und leicht salzig entsteht dieser unglaublich leckere, typische Schoko-Cookie-Genuss. Ich gebe auf meine Cookies auch nochmals eine kleine Extra-Prise Salz, bevor ich sie vernasche. Das schmeckt einfach köstlich.

Schwierig zu ersetzen sind in diesem Rezept Haferflocken, Reismehl und Tapiokastärke. Wenn du dazu eine glutenfreie Alternative findest, schreibe mir gerne in den Kommentaren. Ich habe hier noch keine passenden Alternativen entdeckt. Gutes Gelingen, lasse es dir schmecken!

Wünsche ein schokoladig-leckerer Naschvergnügen!