

# Vegane Schoko-Cookies



## Zutaten:

65 g Kakao  
175 g Roh-Rohrzucker  
40 ml Sonnenblumenöl  
50 g Cashewmus  
100 g Apfelmus  
150 g Dinkelmehl (Type 630)  
2 gestrichene TL  
Backpulver

Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Salz  
1 gestrichener TL Kardamom  
50 g Puderzucker

## Zubereitung:

Kakao, Zucker und Öl gut miteinander vermischen. Cashewmus und Apfelmus unterrühren.

Mehl, Backpulver, Vanillemark, Salz und Kardamom vermischen und unter den Teig rühren. Teig abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Walnussgroße Kugeln aus dem Teig formen. Puderzucker auf einem Teller verteilen und die Kugeln darin wälzen.

Teigkugeln mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen, leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10–12 Minuten backen.

Plätzchen etwa 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen, erst danach auf ein Kuchenrost setzen und vollständig auskühlen lassen.