

VEGANE MANDEL COOKIES

VEGAN ALMOND COOKIES

ca 20 Kekse / 20 Cookies

Zutaten	Ingredients
70g weißer Zucker	1/3 cup white sugar
80g brauner Zucker	1/2 cup brown sugar
100ml Sonnenblumenöl	1/2 cup vegetable oil
2 EL Mandelmus	2 tbsp almond butter
60ml Hafermilch (oder Sojamilch)	1/4 cup non-dairy milk
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
200g Mehl	1 2/3 cups flour
1/2 TL Natron	1/2 tsp baking soda
1/4 TL Salz	1/4 tsp salt
200g gehackte Mandeln	1 cup chopped almonds

Zubereitung

1. weißen und braunen Zucker mit einem Schneebesen vermischen und während des Rührens Öl, Vanilleextrakt, Mandelmus und Hafermilch eingießen und eine Acht schlagen
2. Mehl, Salz und Natron miteinander vermischen, zur Zuckermasse geben und einrühren
3. die Mandeln grob hacken und unter den Teig mit einem Schaber heben
4. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
5. den Teig mit einem kleinen (4cm) Eisportionierer auf das Backpapier portionieren (9 Kekse pro Blech) und für circa 15 min backen

Instructions

- 1. mix white and brown sugar with a whisk and while mixing add oil, vanilla extract, almond butter and non-dairy milk – whisk well**
- 2. combine flour, baking soda and salt, toss into sugar mixture and combine**
- 3. chop almonds and fold into mixture**
- 4. preheat oven to 350°F and line baking sheet with parchment paper**
- 5. use a small ice cream scoop and scoop 9 cookies on parchment paper and bake for about 15 min**
- 6. store in airtight container for up to 3-4 days**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)**

