nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Goldig.**

Classic Cookies.

Zutaten für ca. 24 Cookies (à 30 g) 18 Cookies (à 50 g)

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 200 g Margarine/pflanzliche Butter
- 150 g Zucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 15 g Backpulver
- 350 g Mehl (Type 405)

Zubereitung

1. Margarine und Zucker ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die geriebenen Mandeln und **nøgg** dazugeben.
3. Backpulver und Mehl miteinander vermengen. Die Mehlmischung unterheben und 2 bis 3 Minuten gut durchkneten.
4. Cookies formen, auf das vorbereitete Blech geben und backen:

   im Backofen
   180 °C (Ober-/Unterhitze), 12 Minuten

   im Kombidämpfer
   160 °C (Umluft), 10 bis12 Minuten
5. Cookies ca. 1 Stunde abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp: Nach Belieben mit veganer Schokolade garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de