

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Goldig.**
Cookies.

Zubereitung

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

im Backofen

180°C (Ober-/Unterhitze), 12 Minuten

im Kombidämpfer

160°C (Umluft), 10 bis 12 Minuten

- 6 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



Zutaten für ca. 24 Cookies à 30g/ 18 Cookies à 50g

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



noegg.de