

Espresso-Kekse Vegan

Kategorien: Plätzchen, Vegan

Zutaten für: 35 Portionen

150	Gramm	Mehl
60	Gramm	Margarine
90	Gramm	Zucker
100	ml	Espresso
25	Gramm	Backkakao
50	Gramm	Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backofen etwa 6 - 10 Minuten, je nach Größe der Kekse, backen. Das Innere sollte noch leicht feucht und schön saftig sein. Am besten regelmäßig kontrollieren, wie fertig die Kekse schon sind, da sie schnell trocken werden.

Ergibt etwa 35 Kekse.