

# Peanutbutter Chocolate Chip Cookies

## Zutaten

240 g Buchweizenmehl

240 g reines Erdnussmus (z.B. *Bio DM*)

220 g feinen Kokosblütenzucker oder Melassezucker, *nicht zu dunkel*

200 g Margarine zimmerwarm (*Alsan*)

100 g vegane Chocolate Chips (z.B. *Xucker Chocolate Drops - zuckerfrei*)

1/2 TL Bourbonvanille

30 g Pfeilwurzelstärke

2-3 EL Pflanzendrink

1 TL Backpulver

½ TL Salz

## Zubereitung

Margarine, Erdnussmus, Vanille, Salz und Zucker sehr cremig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und untermixen, zum Schluss den Pflanzendrink und die Chocolate Chips unterrühren. Mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (auf ausreichend Abstand achten!), etwas flach drücken und mit den Fingern schön rund ausformen. Bei 180°C Ober/Unterhitze im vorgeheizten Backrohr ca. 9-10 min backen. Zuerst etwas auf dem Backblech auskühlen lassen bis sie fest werden, dann auf ein Kuchengitter setzen, völlig auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.