

Chocolate Chip Coconut Cookies

2 EL Leinsamen, gerieben
3 EL Wasser
100 Gramm vegane Butter, weich (z.B. Alsan)
150 Gramm Zucker
1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und das Mark herausgekratzt
150 Gramm Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Speisesoda (Natron)
1/4 TL Salz
130 Gramm vegane Schoko-Chips (oder gehackte Schokolade)
50 Gramm Kokosraspeln

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Leinsamen mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen. In einer Schüssel die Butter gut mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren, dann die Leinsamen hinzufügen und noch einmal gut verrühren. In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Speisesoda, Salz, Schoko-Chips und Kokosraspeln gut vermischen. Die Butter-Mischung hinzufügen, und gut zu einem Teig vermischen - das geht am besten mit den Händen, also Ärmel hoch und los geht's! Dann den Teig mit beiden Händen zu etwa walnussgroßen Bällen formen, und mit genug Abstand auf das Backblech setzen (die Cookies gehen etwas auseinander). Bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen - die Cookies werden noch sehr weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen, aber dann beim Abkühlen fest werden, nur so werden sie dann schön saftig und "chewy". Kurz am Blech auskühlen lassen, dann vorsichtig herunterheben und dann am besten auf einem Gitter abkühlen lassen. Schmecken sowohl leicht warm als auch am nächsten Tag! In einer luftdichten Dose aufbewahren. Ergibt ca. 18 - 24 Cookies.