



Chocolate Chip Cookies

- 200g Mehl
- 50-75g Rohrzucker
- 1 Pr. Zimt
- 1 TL Orangenzeste
- 1 Pr. Salz
- 40g Sojajoghurt
- 100g Alsan
- 75-100g Chocolate Chips

Mehl mit **Zucker**, **Orangenzeste**, **Zimt** und **Salz** vermängen. **Alsan** in kleinen Stücken hinzufügen und **Sojajoghurt** unterkneten. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. **Chocolate Chips** unterheben.

Backofen auf **170°C** (Ober-Unterhitze) vorheizen. Teig in 6-12 gleiche Portionen teilen und zu einer flachen Disk drücken (zerlaufen nicht allzusehr im Ofen). Für **12-15 Min** backen, bis goldbraun. Auf einem Küchengitter komplett auskühlen lassen.

Falls sie zu weich sind, keine Panik, härten beim Auskühlen noch etwas nach.