



## Brownie Crinkle Cookies

### Zutaten

- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 125 g pflanzliche Butter
- 160 g Dinkelmehl
- 115 g brauner Zucker
- 2 EL (15 g) Kakaopulver
- 1 TL (5 g) Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Apfelmus
- 100 g Puderzucker

### So wird's gemacht

- 01** Die Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend gut abkühlen lassen.
- 02** In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, das Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen.
- 03** Das Apfelmus und die geschmolzene Schokolade untermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 04** Den Backofen auf 180°C Umluft erhitzen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 05** Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen und auf den zwei Backblechen mit ausreichend Abstand platzieren.
- 06** Die Kekse für 12-15 Minuten auf mittlerer Stufe backen und auf den Blechen abkühlen lassen.