

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

CHOCOLATE CHIP COOKIES

ZUTATEN:

250 gr weiche Butter
1 tl Vanilleextrakt
125 gr weißer Zucker
125 gr brauner Zucker
2 große Eier
375 gr Mehl
1 tl Natron
½ tl Salz
300 gr Zartbitterschokolade / Chocolate Chips

BACKANLEITUNG:

1. Butter, Vanilleextrakt, braunen und weißen Zucker schaumig aufschlagen.
2. 2 Minuten weiterschlagen und unterdessen einzeln die beiden Eier hinzufügen.
3. Mehl, Natron und Salz vermischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren.
4. Grob gehackte Schokolade oder wahlweise Chocolate Chips unterheben.
5. Den Teig 30 Minuten lang im Kühlschrank kühlen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel pflaumengroße Teighäufchen formen, mit einem Abstand von 6 bis 8 cm gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und leicht flachdrücken.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 190° (Ober-/Unterhitze) 10 bis 11 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit einem Glas Milch genießen.

Dieses Rezept ergibt 25 bis 30 Kekse.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 bis 11 Minuten pro Blech
Gesamtkosten: ab 2,80 €