

Chocolate Chip Cookies

Zutaten (ca. 40 Stück)

200g Zucker
250g brauner Zucker
50g Vollrohrzucker
1 TL Salz
2 TL Vanillezucker
240g Butter
2 Ei
350g Mehl
1 TL Backpulver
250g gehackte Schokolade



Zubereitung

- 1) Mischt Zucker, braunen Zucker, Vollrohrzucker, Salz und den Vanillezucker in einer Schüssel. Schmelzt die Butter und gebt sie in die Rührschüssel – alle Zutaten gut vermischen. Nach und nach die Eier in den Teig schlagen.
- 2) Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss gehackte Schokolade in den Teig geben. Den Teig für eine Stunde kalt stellen.
- 3) Formt gleichgroße Kugeln aus dem Teig und legt sie mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backt die Cookies etwa 15 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen. Die Cookies sollten am Rand schön knusprig sein und in der Mitte noch weich.
- 4) Lasst die Cookies gut abkühlen. In einer Blechdose halten die Cookies ein paar Tage.