

Chocolate Chip Cookies



Einkaufsliste:

Für ca. 2 Bleche

120g Butter

90g brauner Zucker

60g Zucker

1EL Vanillezucker

1Ei

200g Mehl

2TL Speisestärke

1TL Natron

Prise Salz

200g Vollmilchschokolade (oder andere)

So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter und beide Zuckersorten sowie Vanillezucker cremig verrühren, Ei hinzufügen und weiter rühren. Mehl, Speisestärke, Natron und Prise Salz vermengen und unterrühren bis die Masse stark eindickt. Zum Schluss die Schokolade hacken und in die Masse kneten. Kleine Kugeln formen (Teelöffel-groß) und auf ein Backpapier legen. 8-12 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist, auskühlen lassen und servieren. Halten sich luftdicht verpackt einige Tage.