



Chocolate Chip Cookies

Knusperglück schnell gemacht

Einkaufsliste

Für ca. 24-25 Cookies

- 130 g Butter
(Zimmertemperatur)
- 130 g brauner Zucker
- 130 g weißer Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 190 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g Zartbitterkuvertüre

So wird's gemacht

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Beide Zuckersorten, Vanillezucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und verrühren bis Zucker und Butter eine homogene Masse ergeben. Ei hinzugeben und schaumig schlagen.

Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem homogenen Teig verrühren.

Beide Kuvertüresorten grob hacken und jeweils bis auf 2-3 Esslöffel in den Teig geben und untermengen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine (ca. 1-2 Teelöffel groß) Häufchen setzen. Es sollten etwa zwei Bleche mit je 12 Cookies werden. Bitte nicht zu groß machen! Die restlichen Schokoladenstückchen jeweils auf den Teig setzen und ganz leicht andrücken.

Im Backofen 13-15 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Die Ränder sollten leicht gebräunt sein. Vorsicht! Die Cookies sind noch komplett weich, sie erhärten sobald sie etwas abgekühlt sind.

Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Backen | 13-16 Min
- Fertig in | 20 Min