

Chocolate Chip Cinnamon Cookies



Zutaten

18-20 Cookies
230 g Butter
80 g weißer Zucker
200 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
370 g Mehl
1 EL Zimt
1 TL Natron
1 Msp. Salz
250 g dunkle Schokolade

So wird's gemacht:

Backofen auf 180 Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und bräunen, leicht abkühlen lassen. Alle Zuckersorten in eine Schüssel geben und mit der Butter schaumig aufschlagen. Ei und Eigelb verquirlen und einrühren. Mehl, Zimt, Natron und Salz mischen und kurz in den Teig rühren, nicht zu lange rühren.

Schokolade hacken und unterheben. Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier geben.

7-10 Minuten backen bis die Cookies zerlaufen sind. Nach dem Backen abkühlen lassen, die Cookies sind noch weich.

