

Chocolate-Chip-Cookies

Zutaten für 2-3 Blech:

140g Butter

120g Zucker

180g Mehl

1 Eier

1 Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver

80g Vollmilkschokolade, grob gehackt

80g Zartbitterschokolade, grob gehackt

1 Päckchen Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Vanillinzucker bzw. Vanillemark mit dem verquirlten Ei in die Buttercreme rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der gehackten Schokolade unter die Buttercreme mengen. Alles zu einem weichen Teig kneten und diesen abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Backalufolie abdecken und mit Mehl bestäuben.

Den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und diese mit großem Abstand auf das Blech legen. Die Cookies im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.

Tipp: Die Teigkugeln am besten mit sehr großem Abstand aufs

Blech geben, sodass sich wenigstens 2 Bleche, am besten 3 ergeben.

Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken :)