



ZUTATEN

- 270g Mehl
- 1TL Salz
- 1TL Backpulver
- 200g Zucker
- 100g brauner Rohrzucker
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 200g Butter
- 2 große Eier
- 200g Schokotropfen
- Zartbitter

REZEPT: AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIES

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Mehl mit Salz und backpulver vermischen - zur Seite stellen
3. Weiche Butter mit weißem und braunen Zucker schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Eier zufügen und ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät schlagen (damit sich der Zucker langsam auflöst)
4. Nach und nach nun das Mehlgemisch zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren
5. Schokotropfen hineingeben und mit einem Löffel unterheben
6. Für die Löffelmethode: Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (ca. 7-8 pro Blech, damit der Abstand groß genug ist)
7. Für die Rollenmethode: Frischhaltefolie abrollen, den Cookie Teig länglich auf die Frischhaltefolie setzen, Folie einmal über den teig schlagen, abreißen und die Rolle erst zum Ende der Folie aufrollen und dann die Seiten eindrehen, damit sich der Teig in der Mitte fester zusammen drückt. Für 1 Stunde in der Tiefkühltruhe hart werden lassen. Anschließend Frischhaltefolie entfernen, Die Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
8. Cookies (egal welche Variante gewählt wurde) für 8-10 Minuten backen und danach 5 Minuten auskühlen lassen. Noch warm mit einem Glas milch genießen

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 15 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Die Butter rechtzeitig (ca.3 Stunden) aus dem Kühlschrank nehmen und nicht in der Mikrowelle erhitzen, die Cookies werden sonst härter und zerlaufen unschön. Wenn die Cookies fertig gebacken sind, wirken sie noch roh - sind sie aber nicht! Abkühlen lassen und dann sind sie auch anfassbar.

NOTIZEN

