

Chocolate-Chip-Cookies

*In unserer Lesezirkel-Weihnachtsbäckerei haben wir leckere Plätzchen für Sie gebacken.
Raffiniert. Schnell. Lecker.*



ZUBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten
+ ca. 12 Minuten Backzeit

SCHRITT 1

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.

SCHRITT 2

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

SCHRITT 3

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.

ZUTATEN für ca. 25 Stück:

140 g Butter, weich
120 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
180 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Vollmilchschokolade, grob gehackt
80 g Bitterschokolade, grob gehackt
1 Päckchen Vanillinzucker
Mehl für das Blech

AUSSERDEM:

1 Backblech
Backpapier