

Sarah Gebetsberger

User

Chocolate Chip Cookies (Schokoladenkekse)

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 35 MIN.



Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz einige Minuten mit dem Mixer sehr schaumig rühren, dann die Eier gut unterschlagen. Zuletzt Mehl, Backpulver und Natron kurz dazurühren, bis sich ein glatter Teig ergibt. 2/3 der Schokolade unterheben. Den Teig mindestens eine Stunde kühlen. Teig teelöffelweise als Kugeln von etwa zwei bis drei Zentimetern Durchmesser mit großem Abstand auf ein gefettetes Blech setzen, mit der restlichen Schokolade bestreuen, mit einem Messerrücken etwas platt drücken. Bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) etwa 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen. Nicht zu dunkel werden lassen – das trocknet die Cookies aus.

ZUTATEN



250 g Margarine oder
Butter, zimmerwarm

250 g brauner Zucker

Prise Salz

2 Eier

1 TL Vanillezucker, Prise
Salz

1 gestr. TL Backpulver

1/4 TL Natron

350 g Mehl

2-3 Tafeln grob gehackte
Schokolade