

REZEPT FÜR CHOCOLATE CHIP COOKIES



CHOCOLATE CHIP COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 15-20 Stück | 40 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 große Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 160 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 15 g Speisestärke
- 120 g Zartbitter-Schoko-Chips



5150

ZUBEREITUNG

140

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und bei schwacher Hitze zerlassen, etwas abkühlen lassen. Dann mit Zucker und Salz cremig rühren, bis sich der Zucker löst. Ei zufügen und unterschlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Stärke mischen und kurz unterrühren. 100 g Chocolate Chips unterheben. Teig mind. 2 Stunden kühl stellen.

2. Mit einem Eisportionierer Portionen vom Teig abnehmen (3-4 cm Durchmesser) und mit reichlich Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Übrige Chocolate Chips darauf verteilen.

3. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 170 °C 10-12 Min. backen, bis die Ränder der Cookies gerade anfangen zu bräunen und die Cookies in der Mitte noch weich sind. Cookies einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen eben und auskühlen lassen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Tipp: Statt der Kuvertüre-Chips kann man auch grob gehackte Zartbitterschokolade oder -kuvertüre verwenden.