

Zutatenliste

150 G BUTTER

150 G ROHZUCKER

100 G ZUCKER

1 PÄCKLI VANILLEZUCKER

2 EIER

150 G MEHL

150 G HALBWEISSMEHL

2 PRISEN SALZ

0.5 TL BACKPULVER

0.5 TL NATRON

300 G DUNKLE SCHOKOLADE

Haltbarkeit:

IN EINER DOSE GUT
VERSCHLOSSEN CA. 2 WOCHEN.

GEKÜHLTER TEIG (UNGEBACKEN)
1 MONAT HALTBAR. BACKZEIT UM
5 MIN. VERLÄNGERT

Backen:

- 180 GRAD HEISSLUFT
- 15 MIN. BACKEN
- DANACH COOKIES AUF
GITTER ABKÜHLEN

Chocolate Chip Cookies



So wird's gemacht:

1. BUTTER IN EINER PFANNE WARM WERDEN LASSEN, KÖCHELN, BIS SIE HASELNUSSBRAUN IST, ETWAS ABKÜHLEN

2. ROHZUCKER, ZUCKER, VANILLEZUCKER UND EIER IN EINER SCHÜSSEL MISCHEN. BUTTER DAZU GIESSEN, MIT DEM SCHWINGBESEN DES HANDRÜHRGERÄTS RÜHREN, BIS DIE MASSE HELLER IST.

3. MEHL, HALBWEISSMEHL, SALZ, BACKPULVER UND NATRON MISCHEN, UNTER DIE EI MASSE RÜHREN, RASCH ZU EINEM WEICHEN TEIG ZUSAMMENFÜGEN, NICHT KNETEN. SCHOKOLADE IN WÜRFEL SCHNEIDEN, DARUNTERMISCHEN. TEIG MITHILFE EINES GLACE LÖFFELS ODER MIT 2 ESSELÖFFELN ZU CA. 20 KUGEL FORMEN, MIT GENÜGENDE ABSTAND AUF 2 MIT BACKPAPIER BELEGTE BLECHE LEGEN.