Nah&Frisch



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