Chocolate Chip Cookies – abgewandelt von meinen Brookies

Material: Eisportionierer

Zeitlicher Aufwand (mit Backzeit): 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach



Zutaten

120 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei (Gr. M)

200 g Mehl

0,5 TL Backpulver

80 g Zartbitterschokolade (70 %), kleingehackt

Zubereitung

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

1. Alle Zutaten für den Cookie -Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts oder alternativ mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Cookies mithilfe eines Eisportionierers formen und mit ausreichend Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen, sie verlaufen leicht im Ofen.
3. Anschließend etwas flachdrücken und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Der Cookie sollte außen knusprig, innen aber noch leicht weich sein. Die Cookies härten beim Abkühlen noch nach. Deshalb nehme ich sie lieber etwas zu früh aus dem Ofen. Falls sie nach dem Abkühlen noch zu weich sind, können sie bei Bedarf nochmals kurz nachgebacken werden.
4. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend in eine luftdicht verschließbare Dose geben.

Meine persönlichen Tipps:

Verwende dunkle Schokolade, sonst werden sie sehr süß.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥