Milch & Wein

Lieblings - Schoko Cookies

280	g	Mehl
1	TL	Natron
100	g	Zucker braun
100	g	Zucker weiß
1	Pck.	Vanillezucker
½	TL	Salz
250	g	Butter
2		Eier
200	g	Schokostückchen

Zuerst den weißen und braunen Zucker, Vanillezucker und Salz mit der Butter schaumig schlagen. Dann die Eier nacheinander dazu geben, sodass eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Natron mischen und löffelweise unterrühren. Zuletzt die Schokostückchen dazu geben. Hierfür könnt ihr entweder Schokotröpfchen, Schoko Chunks oder eigens zerkleinerte Schokoladenreste verwenden. Der Teig ist nun ziemlich fest. Nun könnt ihr die Masse esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Aber lasst viel Platz zwischen den Teighäufchen, denn die Cookies breiten sich beim Backen stark aus. Ca. 8 Pro Blech sind machbar – je nach Blechgröße. Der Teig reicht für ca. 18 – 20 Stück.

Nun im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15 Min. backen. Fertig sind die Cookies, wenn sie am Rand leicht braun werden. Wenn ihr sie aus dem Ofen nehmt, sind sie anfangs noch ziemlich weich, festigen sich aber, sobald sie abgekühlt sind (am besten auf einem Kuchengitter).