

American Chocolate Chip Cookies

Kategorien: Plätzchen, USA, Land

Zutaten für: 18 Portionen

2		Ei(er)
130	Gramm	Zucker, weiß
150	Gramm	Zucker, braun
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Vanilleextrakt
200	Gramm	Margarine, oder Butter, sehr weich
380	Gramm	Mehl
200	Gramm	Schokotropfen

Anleitung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verrühren. Wenn man das Gefühl hat, viel zu viel Mehl zu haben, ist das genau richtig. Wenn die Butter weich genug war, lässt sich alles untermischen. Statt Schokotropfen kann man auch einfach Schokostückchen verwenden, aber die Tropfen sehen einfach besser aus.

Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen je 9 Teigkugeln in Dreierreihen verteilen. Die Kugeln verlaufen noch zur Plätzchenform, so bekommt man die typischen amerikanischen Riesenkekse. Immer nur ein Blech auf der mittleren Schiene bei 150 °C Ober-Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 15 Minuten, wahrscheinlich etwas länger, backen. Die Kekse sind dann noch recht blass, aber das muss so sein, sonst würden sie nicht weich bleiben. Vielleicht einfach eben mit einer Gabel oben auf einen Keks etwas drücken, wenn die Oberfläche leicht nachgibt, aber nicht einreißt, sind sie gut.

Kekse gut abkühlen lassen, damit sie nicht bröckeln.