

Amerikanische Gelingsichere Schokoladen-Tröpfchen Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 24 Portionen

GELINGSICHERE

150	Gramm	Zucker, weiß
165	Gramm	Zucker, braun
2		Ei(er)
1	Teel.	Vanilleextrakt (5 ml)
225	Gramm	Butter, in Stücken
310	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz (6 g)
1	Teel.	Natron (Backsoda), oder 2 TL Backpulver
1/2	Teel.	Backpulver (2 g)
335	Gramm	Schokolade (Schokotröpfchen)

Anleitung:

Den Ofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Backsoda und Backpulver vermischen. In einer anderen Schüssel weißen und braunen Zucker mit der Butter schaumig rühren, die Eier und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren. Die Mehlmischung dazugeben, verrühren und die Schokoladentröpfchen hinzufügen. Gut vermischen.

Mit einem Teelöffel Häufchen auf ein ungefettetes Blech setzen, für 10 - 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.