

Chocolate Chunk Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker, braun
1		Ei(er)
1 1/2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Gestr. Natron
230	Gramm	Weizenmehl
250	Gramm	Schokolade, Vollmilch- grob gehackt

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker und Salz kräftig mit dem Handrührgerät vermengen. Nun das Ei, Mehl und Backpulver dazu geben und gut unterrühren, bis ein fester Teig entsteht. Die Schokolade unterheben und 4 EL zurückbehalten.

Den Teig mit zwei Teelöffeln zu Kugeln mit ungefähr 3 cm Durchmesser formen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Bitte auf ausreichend Abstand zwischen den Teigkugeln achten, da die Kekse sehr groß werden. Nun die Kugeln mit den restlichen Schokoladenstückchen bestreuen. Bei 180 Grad 15 Minuten backen (die Cookies sollen hell bleiben) und auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen (sie sind warm noch sehr weich). Am Besten gut abgekühlt frisch servieren.