Cookies Chocolate - Chip

Kategorien: Plätzchen, Cookies, Land, Amerika

Zutaten für: 50 Portionen

280	Gramm	Zucker
40	Gramm	Zuckerrübensirup
200	Gramm	Margarine
2		Eier
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Vanillepulver, ungesüßt
		Salz
300	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

Zucker und Sirup zuerst mit dem Rührgerät, dann mit den Fingern gut vermischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die weiche Margarine unterrühren. Eier zufügen und alles gut verrühren. In einer 2. Schüssel Mehl, Natron, Vanillepulver und 1/2 Tl Salz vermischen. Alles zur Zuckermischung geben und kurz verrühren. Nicht zu lange, da die Cookies sonst zäh werden. Die Schokolade (möglichst gute Markenschokolade) in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Den Teig 24 Std. in einen luftdicht abgeschlossenen Behälter geben und in den Kühlschrank stellen. Dann haben die Kekse mehr Biß.

Ofen auf 160°C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen, Teig mit einem Teelöffel abstechen und kleine Kugeln formen. Mit ca.8 cm Abstand aufs Blech setzen, da der Teig stark aufgeht. Auf der mittleren Schiene 15 Min. backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nicht nur an Halloween sind diese amerikanischen Cookies ein beliebter Knabberspaß

115 Kcal.pro Portion