Cookies - Plätzchen 3.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter
210	Gramm	Zucker
100	Gramm	Braunen Rohrzucker (es geht auch normaler Zucker)
2	groß.	Eier
1	Tüte	Vanillzucker
370	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
160	Gramm	Weißer Schokolade
160	Gramm	Zartbitter oder Vollmilch-Schokolade
50	Gramm	Gehackte Haselnüsse (man kann auch die doppelte Menge nehmen)

Anleitung:

Sehr knusperig ! Butter, Salz, Zucker und Vanillzucker cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren.

Schokolade in grobe Stücke hacken. Schokolade und Nüsse unterheben. Ofen auf 190°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.

Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Cookies mit einem Löffel tischtennisball-groß darauf portionieren (dabei Abstand halten, die Cookies laufen auseinander: ca. 12 Cookies pro Blech).

10-12 Minuten backen, bis die Cookies goldgelb und an den Rändern goldbraun sind. Die Cookies sind erst noch sehr weich, werden mit dem Abkühlen aber hart.

PS: Das Rezept, ist von einem schüleraustausch in den USA. die cookies machen absolut süchtig und sind einfach unübertrefflich: mit dunkler und weißer Schokolade und Nüssen.