

Cookies mit Weißer und Dunkler Schokolade und Nüssen ...

Kategorien: Plätzchen, Land, Usa, Top

Zutaten für: 1 Rezept

DOUBLE CHOCOLATE CHUNK COOKIES

220	Gramm	Butter
210	Gramm	Zucker
100	Gramm	Rohrzucker, braun, ersatzweise Zucker, weiß
2	groß.	Ei(er)
1	Pack.	Vanillezucker
370	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
160	Gramm	Schokolade, weiß, in grobe Stücke gehackt
160	Gramm	Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch), in grobe -- Stücke gehackt
50	Gramm	Haselnüsse oder Pekannüsse, gehackt

Anleitung:

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Vanillezucker gut einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokolade und Nüsse unterheben. 3 Bleche mit Backpapier auslegen. Teig mit einem Löffel in gutem Abstand darauf portionieren (pro Blech ca. 12 Cookies). Die Teigbatzen sollten etwa so groß sein, wie ein Tischtennisball. 10-12 Minuten backen, bis die Cookies insgesamt goldgelb und an den Rändern goldbraun sind. Sie sind zunächst noch sehr weich, werden aber mit dem Abkühlen fest.

: O-Titel : Cookies mit weißer und dunkler Schokolade und Nüssen (USA)