

Riesiger Chocolate-Chunk-Cookie

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Mehl
3	Gramm	Natron
1	Prise	Salz
75	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
80	Gramm	Zucker(braun)
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Schokolade (weiß)
50	Gramm	Vollmilchschokolade
50	Gramm	Zartbitterschokolade
50	Gramm	Walnusskerne

Anleitung:

1. Schritt Mehl mit Natron mischen. Mit Salz, Butter und Zucker zu einem glatten Teig verkneten.
2. Schritt Schokolade und Nüsse grob hacken und mischen. Zwei Drittel der Mischung unter den Teig kneten.
3. Schritt Teig zu einer Kugel formen und auf einem Stück Backpapier auf einem Backblech etwas flach drücken.
4. Schritt Mit restlicher Nuss-Schoko-Mischung bestreuen und diese etwas in den Teig eindrücken.
5. Schritt Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen mit dem Papier auf ein Gitter ziehen und vollständig erkalten lassen, bevor der Cookie vom Papier gelöst wird.