

Schokoladen - Cookies

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 18 Stück

125	Gramm	Weiche Margarine
90	Gramm	Brauner Zucker
60	Gramm	Weißer Zucker
3	Tropfen	Vanillearoma
1		Ei
175	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Zartbitterschokoladenraspel

Anleitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit einem Esslöffel den Teig portionsweise und mit genügend Abstand auf Backbleche (gefettet oder mit Backpapier) setzen, damit er beim Backen aufgehen kann. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 10-12 Minuten goldbraun backen.

Variationen: Für Kokoskekse mischen Sie zusätzlich 25g Kokosflocken unter den Teig. Verwenden Sie eine Mischung aus Zartbitter-, Vollmilch- und weißen Schokoladenraspeln. Für Nusskekse fügen Sie dem Grundrezept 40g gehackte Haselnüsse bei. Schokoladiger werden die Kekse, wenn Sie 40g geschmolzene Schokolade unterrühren. Sie können auch ausschließlich weiße Schokoladenraspel verwenden. Wer Rosinen mag, kann noch 40g Rosinen unter den Teig mischen.