

World'S Best Chocolate Chip Cookies.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Top

Zutaten für: 75 Stück

AMERIKANISCHES REZEPT FÜR SUPER LECKERE COOKIES

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Rohrzucker
175	Gramm	Zucker
1	Teel.	Butter-Vanille-Aroma (oder 1/2 Fläschchen)
2		Ei(er)
375	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
300	Gramm	Bitterschokolade, gehackt
200	Gramm	Nüsse, gehackt oder Studentenfutter

Anleitung:

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Die Butter mit den Zuckersorten cremig schlagen, Vanillearoma und Eier darunter rühren. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren. Zuletzt die Schokostückchen und die Nüsse unterheben. Den Teig mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 175 °C 10 - 12 min backen, für besonders krosse Cookies bis zu 15 min. Etwa 5 min auf dem Blech ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen.

Schmecken warm echt genial - aber auch kalt sind sie wirklich köstlich.

Ergibt etwa 75 nicht zu kleine Cookies.