

Toll - House Cookies

Zutaten für: 24 Portionen

125	Gramm	Weiche Butter
90	Gramm	Zucker
90	Gramm	Rohrzucker
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Vanille - Essenz
1/4	Teel.	Kaltes Wasser
1		Ei
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Weizenmehl
180	Gramm	Bitterschokolade Stueckchen
1	Tasse	Grob gehackte Pecannuesse
1	Essl.	Weiche Butter

Anleitung:

Den Ofen auf 175 C vorwaermen. Die Butter , weissen und Rohrzucker , Salz , Vanille - Essenz und Wasser mischen und mit einem grossen Loeffel ruehren, Bis die Mischung locker und flaumig ist. Ei und Backpulver hinzugeben und , wenn alles gut vermengt ist , das Mehl Loeffelweise hineinruehren. Dann Vorsichtig, aber gruendlich die Schokoladenstueckchen und Nuesse Unterziehen. Mit einem Teigpinsel ein Backblech gleichmaessig mit 1 El. Weicher Butter bepinseln . Den Plaetzchenteig essloeffelweise auf das Backblech tropfen lassen , wobei man etwa 3 cm Zwischenraum laesst. Jedes Plaetzchen leicht mit einem Spachtel abflachen , jedoch nicht Plattdruecken. In der Mitte des Ofens etwa 12 Min. backen, bis sie sich Fest anfuehlen und leicht gebraeunt sind. Auf einem Kuchengitter abkuehlen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04