

## Toll - House Cookies

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen

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 anuehlen und leicht gebraeunt sind. Auf einem Kuchengitter abkuehlen.