

Chocolate Chip Cookies



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

400 g Schokoladen-Chips
 200 g Butter, kalt
 160 g Zucker
 160 g Zucker, braun
 500 g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 1 TL Salz
 2 Eier
 1 TL Vanilleextrakt
 Etwas Meersalz



Eichenlaub Buttermesser aus Ebenholz



Opinel Buttermesser Les Essentiels No. 117



KitchenAid Food Processor 3,1L in creme



KitchenAid Food Processor 3,1L in empire rot



Zassenhaus Salzmühle FRANKFURT, Olivenholz

1

Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem gesamten Zucker, Mehl, Eiern, Backpulver, Salz und dem Vanilleextrakt im Food-Processor zu einer sandartigen Masse mixen.

2

Danach die Schokoladen-Chips untermischen und aus dem Teig Golfball-große Kugeln formen. Diese über Nacht im Gefrierfach lagern.

3

Am nächsten Tag den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 20-25 Minuten gold-braun backen.

4

Die Cookies etwas auskühlen lassen und mit grobem Meersalz bestreuen.

Die Cookies lassen sich sehr gut im Voraus vorbereiten. Denn den rohen Teig können Sie einfrieren und einfach bei Bedarf backen.