

#6 American Cookies

von Nils



Zutaten:

250 g Butter
250 g brauner Zucker
1/4 Tl Salz
2 Eier
350 g Mehl
1/2 Tl Natron
1 Tl Backpulver
250 g Schokolade nach Wahl

Zubereitung:

Mein Rezept ist super einfach und schnell gemacht.

Butter, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, dann die Eier unterrühren. Mehl, Natron und Backpulver dazugeben. Zum Schluss die Schokolade unterheben und den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen und teelöffelgroße Teighäufchen platzieren. Auf genügend Abstand zueinander achten und 12-15 Minuten backen, wenn sie hellbraun sind rausnehmen, so erhält man ca. 30-40 Cookies. Auskühlen lassen und genießen.

Tipp: 125 g Weiße Schokolade und 125 g Vollmilchschokolade nehmen und/oder Nüsse untermischen.