

Chocolate Chip Cookies



FOOD STOCK

Ergibt 12 Stk.

Dauer: ca. 20 min. + 1 h Kühlzeit + 9 min. backen

Zutaten

- 175 g Weissmehl (Typ 550)
- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker braun
- 160 g Schokoladenwürfel
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben, das Vanillemark auskratzen und dazugeben
2. Mit dem Handrührgerät rühren, bis alles gut vermischt ist, dann das Ei dazugeben und rühren, bis die Masse schaumig ist
3. Das Mehl gründlich mit dem Backpulver und dem Natron mischen, dazugeben
4. Mit dem Handrührgerät weiterrühren, bis ein gleichmässiger Teig entstanden ist
5. 2/3 der Schokoladenwürfel dazugeben und auf niedriger Stufe unter den Teig rühren
6. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen
7. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen
8. Teig in 12 gleichgrosse Portionen aufteilen (zuerst vierteln, dann jeden Viertel dritteln), jede Portion zu einer Kugel formen
9. Die Kugeln ganz wenig flach drücken und in grossen Abständen auf die Bleche legen (nicht mehr als 6 Cookies pro Blech, sie laufen beim Backen noch breit)
10. Die restlichen Schokoladenwürfel auf die einzelnen Cookies verteilen, wenig andrücken
11. Die Bleche für weitere 10 min. in den Kühlschrank stellen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C vorheizen
12. Ein Blech nach dem anderen in der Mitte des Ofens für 9 min. backen, danach die Cookies auf dem Blech auskühlen lassen (Teig ist noch weich, wenn die Cookies frisch aus dem Ofen kommen)