



CHOCOLATE CHIP COOKIES

So geht's:

Zutaten:

- 320 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 1 TL Vanillepaste
- 280g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200g backfeste Schokochunks

- 1** Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- 2** Die Butter mit dem Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit den Eiern und dem Salz zugeben und verrühren. Zuletzt die Schokochunks unterrühren.
- 3** Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Eisportionierer Teigkugeln mit großem Abstand auf das Backpapier setzen. Durch den Eisportionierer werden die Cookies gleichmäßig und nicht zu groß.
- 4** Die Cookies für ca. 10-12min backen. Sie sollte einen nur leicht braunen Rand bekommen. Erst etwas abkühlen lassen, bevor ihr sie vom Blech nehmt.

- Umluft
- 170 Grad
- 10-12 min Backzeit

