

American Chocolate Chip Cookies

Zutaten für 12 große Kekse:

- 250 g Butter (weich)
- 250 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- ¼ TL Natron
- 2 Eier
- 360 g Weizenmehl
- 200 g Schokotröpfchen



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 22 Minuten

So bereitest du die Chocolate Chip Cookies zu

1. Schlage die Butter, den Zucker, Vanillezucker und Salz für einige Minuten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine sehr schaumig.
2. Rühre nun die Eier einzeln unter.
3. Als nächstes rührst du das Mehl, Backpulver und Natron kurz mit unter, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.
4. Zum Schluss hebst du die Schokolade zu 2/3 unter den Teig.
5. Gib den Teig nun für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Der Teig kann aber auch problemlos bis zu 72 Stunden im Kühlschrank verweilen!
6. Da der Teig sehr klebrig ist, empfehle ich dir mit zwei Teelöffeln nun Kugeln mit einem Durchmesser von 4-5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu setzen und etwas flach zu drücken. Verteile dann noch die restliche Schokolade großzügig darauf.
7. Lasst unbedingt Abstand zwischen den Kugeln, da die Cookies im Ofen schön auseinanderlaufen. Bei mir passen 3 Stück in eine Reihe. Das Blech kommt nun für 12 Minuten bei 190 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Die Cookies sollen nur ganz leicht gebräunt werden, sonst werden sie zu trocken! Außerdem sollen sie ja innen noch weich bleiben.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).