

Cookie-Rezept

Von Nuria Walter

Super leckere Cookies, passend für jede Jahreszeit. Sie gehen sehr schnell und einfach. Man benötigt nur:

- 250g weiche Butter
- 100g Zucker
- 150g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepulver/-extrakt
- 2 Eier
- 360g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200g Schokoladenstückchen



1. Als erstes schneidest du die Butter in kleine Stücke und schlägst sie mit beiden Zuckersorten ungefähr 2 Minuten in einer Backschüssel cremig.



2. Danach fügst du das Vanillepulver/-extrakt hinzu, schlägst die 2 Eier auf und mixt noch einmal.



3. Zwischendurch heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vor. Wenn du die 2 Bleche mit den Cookies später gleichzeitig backen willst, empfehle ich Umluft.



4. Anschließend mischst du das Mehl, das Backpulver und das Salz und rührst es zu der Mischung aus Zucker und Ei —> das geht am Anfang noch mit dem Rührgerät, irgendwann kann es aber sein, dass du entweder deine Hände oder die Knethaken des Rührgeräts verwenden musst.



5. Im nächsten Schritt schüttest du die Schokoladenstückchen zum Teig und vermischst alles.



6. Nun legst du 2 Backbleche mit Backpapier aus und formst aus dem Teig etwa so große Kugeln, wie auf dem Bild unten zu sehen ist. Als nächstes legst du die Teigkugeln mit etwas Abstand auf das Backblech, circa 6 bis 7 pro Blech.



7. Daraufhin drückst du die Kugeln etwas flacher und schiebst die Cookies in den vorgeheizten Ofen. Dort werden sie ungefähr 10 bis 12 Minuten gebacken, bis sie circa so aussehen wie auf dem Bild rechts unten.



8. Wenn die Cookies fertig sind, holst du sie aus dem Ofen. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, kannst du sie genießen.



Guten Appetit!