

Schoko Cookies

ZUTATEN:

- 160g weiche Butter
- 80g Zucker
- 80g brauner Zucker
- 1 großes Ei
- 180g Mehl
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 200g Schokoladen-Stückchen oder -Tropfen

KÜCHEN-WERKZEUG:

- Rührschüssel
- Schüssel
- Handrührgerät mit Rührstäben
- Teigschaber
- 2 Esslöffel
- Backpapier
- 2 Backbleche
- Pfannenwender
- Back-Gitter

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° Umluft vorheizen

1. Weiche Butter, Zucker und braunen Zucker in einer Rührschüssel sehr cremig schlagen.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz vermischen.
3. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und mit dem Teigschaber vorsichtig unterrühren.
4. Schokoladenstückchen oder -Tropfen unter den Teig heben.
5. Mit den Esslöffeln kleine Teighäufchen mit großem Abstand auf die Backbleche legen. Die Kekse werden beim Backen zerlaufen.
6. Sobald die Ränder braun werden sind die Kekse fertig und können vorsichtig mit einem Pfannenwender zum Auskühlen auf ein Gitter gelegt werden.

Plätzchen etwas abkühlen lassen und noch warm geniessen.

Bei 180° Umluft ca. 7-10 Minuten backen.