

Lieblingscookies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

280g Mehl

1 TL Backpulver (ich hab amerikanisches, bilde mir ein das ist bei Cookies besser, gibt's bei uns im Edeka im internationalen Regal)

1 1/2 TL Speisestärke

1/2 TL Salz

170g geschmolzene Butter (abgekühlt)

135g brauner Zucker

100g weißer Zucker

1 großes Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 pckch. Schokotrops

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren mit Flexi oder K-Haken ca. 2 min.

Eier hinzufügen und unterrühren bis alles gut vermengt ist.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen. Den Mix nach und nach unterrühren und zum Schluss die Schokochips zugeben. So kurz wie möglich rühren damit der Teig nicht überrührt wird.

Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Ofen auf 160°/Ober-/Unterhitze vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 min stehen lassen.

Dann jeweils ca. 40g entnehmen, ich nehme einen kleinen Eiskugelschaber.

Die Teigstücke länglich formen, keine Kugeln. Das verhindert, dass zu sehr auslaufen.



Wie lange die Cookies gebacken werden sollten ist wirklich schwer zu sagen. Ist bei mir bei jedem Blech unterschiedlich.

Ich mag sie eher "chewy" deshalb max 10min. Wer es eher knusprig mag länger backen.

Die fertigen Cookies 2-3 min auf dem Backpapier auskühlen lassen und dann auf einen Küchenrost legen.

Tipp Gisela M: Bitte wirklich nur 9 Kekse pro Blech backen, sonst backen sie zusammen. Man kann problemfrei doppelte Menge in der CC machen, ergibt dann 43 Kekse.

Bei 160 Grad brauchten sie bei mir 12-13 Minuten (bei 10 Minuten war der Boden noch weich). Sehr lecker, unbedingt nachmachen!