

Cookies



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

Zutaten:

130 g sehr weiche Butter

170g brauner Zucker

1 Ei

220g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und in die Masse hinzu, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzu, rühre nur

ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.



Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.



Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie “chewy”, darüber hinaus eher knusprig.

