

CHOCOLATE CHIPS

 14-12-2022

Erstellungsdatum

 Barcol, Lea, Selma

 Lea, Selma, Barcol

 Schüler*innen

 Anfänger

 15-30

 Vegetarisch

 Nein





Rezeptbeschreibung

Weiche Butter mit den beiden Zuckersorten mehrere Minuten cremig schlagen. Vanilleextrakt und Eier zugeben und kurz verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, zur Eier-Butter-Mischung geben und zu einem Teig verrühren (nach Belieben mit den Knethaken des Rührgeräts)

Ca. 180 g der Schokochunks mithilfe eines Kochlöffels oder Teigspatels unter den Teig heben. Den Ofen auf Umluft: 160 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die restlichen Schokochunks auf den Teigkugeln verteilen und leicht andrücken. Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Min. backen.

Der Rand sollte dabei nicht zu dunkel werden, die Mitte des Kekses darf noch etwas feucht aussehen.

ca. 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Dann mit einem Pfannenwender vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen. Beim Abkühlen werden die Kekse nochmal etwas fester. Der Teig ergibt ca. 12 Cookies.



Einkaufsliste

250 g weiche Butter

100 g Zucker

150 g brauner Zucker

2 TL Vanillezucker

2 Eier (Gr. M)

280 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

200 g Chocolate Chunks