

COOKIES



Zutaten:

280 g Mehl, 1 TL Natron, 1 TL. gestr. Salz, 250 g Butter (weich), 260 g Zucker, 2 Eier, 300 g Schokolade (Chocolate Chips) oder nach Wahl Schokolinsen, Erdnüsse, Schokodrops...

Zubereitung:

Backofen auf 190 ° C Umluft vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier hinzugeben und verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Parallel in einer Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und diese Mischung nach und nach mit einem Löffel in den Vorteig einrühren (bitte nicht mit dem Rührgerät). Dann die Schokoladenstücke oder -drops unterheben. Aus dem Teig ca. 4 -5 cm große Kugeln formen und großzügig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen. Die Kugeln leicht andrücken. (Achtung-Die Kekse laufen beim Backen auseinander)

Ca. 10-13 min bei 190°C Umluft backen. Die Kekse sind nach der Backzeit noch sehr weich. Auf dem Backblech ca. 20 min abkühlen lassen und genießen.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auch auf unserer Homepage unter: kuechenmanufaktur-brendle.de/rezpte

KÜCHEN|MANUFAKTUR
|| BRENDLE