

Die weltbesten Cookies

ZUTATEN

- 120 g weißer Zucker
- 120 g brauner Zucker
- 200 g zimmerwarme Butter
- 2 Eier
- 1/4 TL Vanillearoma
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 370 g Mehl
- 250 g Schokolinsen
- 50 g Schokodrops

SO WIRD'S GEMACHT

1. Verrühre den weißen und braunen Zucker mit der Butter für einige Minuten, so dass eine weiche Creme entsteht.
2. Gib dann das Vanillearoma hinzu und rühre beide Eier nacheinander unter.
3. Vermische Mehl, Natron und Salz und rühre diese Zutaten zügig unter die Masse, bis sich ein homogener Teig bildet.
4. Hebe dann vorsichtig die Schokodrops und Schokolinsen unter die Teigmasse.
5. Gib den Teig löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und drücke diesen mit der Löffelunterseite platt. Achte darauf, dass zwischen den Cookies genug Abstand bleibt, da sie beim Backen etwas aufgehen.
6. Die Cookies etwa 15 Minuten bei 160° C (Oberhitze) backen und anschließend auf einem Küchengitter abkühlen lassen.