

Schokoladen-Cookies

Cookies sind längst nicht mehr nur die Lieblingsguetzli der Amerikaner. Mittlerweile haben sie die ganze Welt und viele Herzen erobert. Nachvollgend stell ich mein eigenes Cookie-Rezept vor, welches schon viele Landenhof Schülerinnen und Schüler begeistern konnte. 😊 Das Rezept habe ich aus vielen verschiedenen Cookie-Rezepten selbst zusammengestellt und nach meinen Wünschen angepasst, weswegen hier auf eine Quellenangabe verzichtet wird. Viel Spass!

Zutaten:

240g Butter
200g Zucker weiss
200g Rohrzucker
2 Eier
3 Teelöffel Vanillezucker
2 Teelöffel Backpulver
250 g dunkle Schokolade oder Schoggiwürfeli
310g Mehl
1 Teelöffel Salz

Ergibt ca. 60 Cookies (Tipp: Der Teig kann auch in Rollen eingefroren werden. Die Teigrolle kann gefroren geschnitten und direkt gebacken werden.)



Vorgehen

1. Butter schmelzen und zusammen mit dem weissen Zucker und Rohrzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut mixen.
2. Eier hinzufügen und die ganze Masse erneut gut mixen
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz hinzufügen und erneut solange mixen, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
4. Schokolade in kleine Stücke schneiden oder gekaufte Schoggiwürfeli verwenden. Schokolade in den Teig hineingeben und mit einem Teigschaber unter den Teig mischen.
5. Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese auf dem mit Backtrennpapier belegten Backblech verteilen. Zwischen den Kugeln genügend Abstand lassen (9-12 Cookies pro Blech).
7. Cookies für ca. 10 Minuten bei 180°C Umluft backen.
8. Cookies 5 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen und anschliessend auf ein Kuchengitter transferieren, wo sie ganz auskühlen können.
9. Cookies in eine Guetzlibüchse verstauen und innerhalb von 2 Wochen essen.