Chocolate Chip Cookies



Für mich defintiv das beste Cookie-Rezept

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 110 g weiche Butter
- 360 g brauner Rohrzucker
- 2 Eier (Gr. L)
- 1 ½ TL Vanille-Extrakt
- 310 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- ½ TL Meersalz
- 250 g Zartbitter-Schokotropfen oder -stückchen (nach Geschmack auch mehr oder weniger)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180^C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Butter und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer einige Minuten bei hoher Geschwindigkeit luftig aufschlagen. Zuerst die Eier und danach die Vanille unterrühren.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend auf die Butter-Ei-Masse geben. Alles zuerst langsam verrühren, anschließend die Küchenmaschine einige Sekunden auf höchste Stufe stellen. Wenn ein dicker Teig entstanden ist, die Schokolade dazugeben und weitere 5 Sekunden auf höchster Stufe verrühren.
5. Mit einem Esslöffel (oder Eisportionierer) den Teig mit etwas Abstand auf die Backbleche geben, aber nicht anschließend flachdrücken.
6. Für 10-12 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Anschließend die Cookies samt Backpapier vom Blech ziehen. Nach einigen Minuten die Cookies auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen.