

Chocolate Chip Cookies



Zutaten (25 Stück):

- 1 Vanilleschote
- 130g Butter
- 80g weißer Zucker
- 80g brauner Zucker
- 2 Eier
- 170g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ Pkt. Backpulver
- 100g Schokotropfen
- 60g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Während der Ofen vorheizt, den Cookieteig zubereiten. Hierzu die weiche Butter in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und dieses zur Butter geben. Butter und Vanillemark schaumig rühren. Beide Sorten Zucker zufügen und einarbeiten. Eier zugeben und den Teig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver sowie Salz mischen und alles unter den Teig arbeiten. Im Anschluss die gemahlene Haselnüsse zufügen und untermengen. Zuletzt die Schokotropfen hineingeben und unter den Teig ziehen.

Den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln in walnussgroßen Portionen auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Hierbei auf genügend Abstand achten, damit die Cookies beim Backen nicht ineinanderlaufen.

Cookies für 12 Minuten in den Backofen geben und backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Nährwertangaben: 131 kcal pro Stück., 13 g KH pro Stück