

Schokoladen-Cookies



Diese Zutaten brauchst du

- 2 $\frac{1}{4}$ Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse Butter
- $\frac{3}{4}$ Tasse weißen Zucker
- $\frac{3}{4}$ Tasse braunen Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 Tassen grob gehackte Schokolade



Fette ein Backblech ein und heize den Backofen auf 180 C° vor.



Gib die Butter, den weißen und braunen Zucker sowie den Vanillezucker in eine Schüssel.

Rühre alles solange bis es schaumig wird. Dann fügst du noch die Eier hinzu und rührst noch einmal alles gut durch.



In einer 2. Schüssel mischst du das Mehl, Backpulver und Salz.



Schütte den Inhalt der 2. Schüssel nach und nach unter ständigem Rühren in die erste dazu.

Rühre alles gut durch die Zutaten zu einer einheitlichen Masse, den Teig, vermischt sind.

Ganz zum Schluss fügst du noch die Schokolade hinzu.



Jetzt musst du nur noch kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln geht das am Besten.

Und dann: ab in den Ofen und ca. 10 Minuten backen.



Deine Schokoladen-Cookies sind fertig und gut gelungen!

Guten Appetit!!