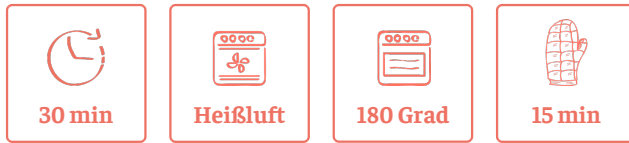


# COOKIES

★★★★★ 4.8 bei 165 Bewertungen



Endlich hab ich es gefunden, mein perfektes Cookie Rezept!

## Zubereitung

- 1 Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver und Salz daruntermischen und am Schluss noch die Schokotropfen einrühren.
- 2 Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen, diese dann noch ein wenig flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.



Man kann die Backzeit je nach Geschmack etwas variieren. Nach 10 Minuten sind die Cookies noch ganz weich und man muss sie am Backblech auskühlen lassen, damit sie fester werden. Nach 20 Minuten sind sie wirklich sehr knusprig. Für mich persönlich sind sie nach 15 Minuten perfekt. Außen schön knusprig und in der Mitte noch weich.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 15 STÜCK

#### TEIG

1	Ei
110 g	Zucker
110 g	zimmerwarme Butter
170 g	Weizenmehl 700
5 g	Backpulver
70 g	Schokotropfen
1 Prise	Salz