COOKIES

4.8 bei 180 Bewertungen

30 min | Heißluft | 180 Grad | 15 min

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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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.

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