SCHOKO COOKIES

4.7 bei 35 Bewertungen

40 min	Heißluft	180 Grad	15 min

Zubereitung

1. Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiter rühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver 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 und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) 15 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Natürlich kann man die Backzeit etwas variieren – nach 10 Minuten sind sie noch ganz weich (Achtung, man muss sie dann am Backblech auskühlen lassen, da sie erst im ausgekühlten Zustand fester werden) oder nach 20 Minuten sind sie wirklich sehr knusprig. Für mich persönlich waren sie aber nach der Backzeit von 15 Minuten perfekt.



Zutaten

FÜR 15 STÜCK

TEIG

1	Ei
110 g	Zucker
110 g	weiche Butter
170 g	Weizenmehl 700
5 g	Backpulver
70 g	Schokotropfen
12 g	Kakaopulver