Triple Chocolate Chip Cookies

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
70	g	Butter
50	g	Rohrohrzucker
50	g	Brauner Zucker
30	g	Zucker
1	EL	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Ei
130	g	Weizenmehl T405
30	g	Kakaopulver
1	TL	Backpulver
80	g	Zartbitter-Schokolade
50	g	Vollmilch-Schokolade
50	g	Weiße Schokolade

Portionen: 8

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit den verschiedenen Zuckern und dem Salz schaumig schlagen. Das zimmerwarme Ei unterheben. Weizenmehl, Kakao- und Backpulver vermengen und mit der Butter/Zucker/Ei-Masse zu einem homogenen Teig verrühren. Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Mit einem Löffel, Eisportionierer o.ä. Teigportionen auf Backpapier setzen und bis auf \sim 1,5cm flachdrücken.

Teiglinge im Gefrierschrank für ~20 Minuten anfrieren lassen.

Cookies im Backofen bei 175° Umluft etwa 10-11 Minuten backen.

Hinweise

Zum groben Hacken der Schokolade kann ein Eis-Crusher zweckentfremdet werden.

Ofen

22:29

From:

https://matthias.moorkamp.info/ - Swap Space

Permanent link:

Last update: 2024/01/25 22:29