# 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. 12 Teigportionen auf Backpapier setzen und bis auf ~1 cm 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

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

Permanent link:
**https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:triple_chocolate_chip_cookies?rev=1769112008**

Last update: **2026/01/22 21:00**