

Gemm goes Youtube – Folge 6

Rezept Cookies

Zutaten:

- 150g zimmerwarme Butter
- 180g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei Gr. L (oder 1 Ei Gr. M mit 1 EL Milch)
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver



- 100g Chocolate Chunks oder kleingehackte Kuvertüre (Vollmilch, Weiß oder Zartbitter)
- Varianten: 100g Macadamianüsse/Haselnüsse/Rosinen/getrocknete Cranberries/...

außerdem:

- große Schüssel
- Handrührgerät
- Sieb
- Esslöffel

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180°C
2. Butter, braunen Zucker und Vanillezucker in der Schüssel verrühren
3. Ei (oder Ei und Milch) dazu geben und kurz unterrühren (max. 10sek)
4. Mehl und Backpulver hinein sieben, verrühren, bis sich alles gerade so verbunden hat
5. Chocolate Chunks dazugeben, mit dem Löffel unterheben
6. ca. 18 gleichgroße Kugeln formen
7. Backblech mit Backpapier auslegen und Teigkugeln großzügig darauf verteilen
8. Kugeln leicht plattdrücken und in den Ofen schieben
9. ca. 10-15min backen (je nach Ofen) **aber wichtiger:** darauf achten, dass die Cookies in der Mitte noch hell sind und nur am Rand leicht goldbraun gebacken sind
10. aus dem Ofen holen, abkühlen lassen (dann sind sie auch hart) und genießen!
Guten Appetit! 😊