

Chocolate Chip Cookies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr weiche Butter, 70 gr weißer Zucker, 70 gr brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Vanillestange, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 150 gr Mehl, 75 gr Pecan oder Walnußkerne, 100 gr Schokoladenchips.

Die Vorbereitungen:

Das Rezept am Besten für 4 Personen anzeigen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauschaben, die Butter mit dem gesamten Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Die Eier und anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl unter die Buttermischung rühren, die Nüsse hacken und mit den Schokoladenchips (oder zerkleinerter Zartbitterschokolade) unter den Teig rühren.

Esslöffelweise auf den Backblechen verteilen (genügend Platz lassen!!!) und im Backofen bei 200° (Umluft 180°) für 10-15 Minuten backen, bis die Cookies eine goldgelbe Farbe haben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und schmecken lassen!

Guten Appetit!