



SUPER SOFTE CHOCOLATE CHIP COOKIES

DIE ZUTATEN

250 g weiche Butter
260 g Zucker
2 Eier, große M
280 g Mehl
1 gestrichener TL Natron
1 gestrichener TL Salz
300 g zartbittere Cocolate Chunks / Chips

DIE ZUBEREITUNG

1. Schlage die Butter und den Zucker gemeinsam schaumig. Füge dann die Eier dazu und rühre weiter bis eine cremige Masse entstanden ist.
2. Mische in einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz und füge sie im Anschluss nach und nach in die Buttermischung. Rühre sie vorsichtig mit einem Holzlöffel ein, bis gerade so ein Teig entsteht und kein Mehl mehr zu sehen ist. Dann ist der Teig perfekt.
3. Jetzt werden die Chocolate Chips oder Chunks vorsichtig untergehoben und schon ist er fertig. Beleg ein Backblech mit Backpapier und heize den Backofen auf 190°C vor.
4. Forme nun mit dem Teig ca. 4 cm große Häufchen und drücke sie mit etwa 20 cm Abstand leicht auf das Backpapier. Den Platz brauchen wir, weil die Teighäufchen beim Backen auseinander laufen werden und so ihr typische Cookie-Form annehmen.
5. Backe nun deine Cookies für ca. 10 – 13 Minuten, je nach gewünschter Bräune. Ich gebe immer ein Blech nach dem Anderen in den Ofen um ein optimales Ergebnis zu erzielen und sie nicht unterschiedlich braun werden.
6. Nach dem Backen dürfen sich die Cookies noch ca. 30 Minuten erholen. Zieh das Backpapier hierfür vom Blech und lege es gemeinsam mit den Cookies flach auf die Arbeitsplatte. Du wirst sehen, dass sie jetzt noch ein bisschen flacher werden. Frisch aus dem Ofen sind sie noch recht weich und lassen sich nicht gut in die Hand nehmen. Das Auskühlen gibt ihnen den benötigten Halt und du wirst sehen, das warten macht sich bezahlt.