



Softe Schoko-Cookies

Zutaten Boden:

170g Butter (Zimmertemperatur)
140g brauner Zucker
40g Zucker
20g Vanillezucker, selbst gemacht
1 Ei
240g Mehl
3 geh. TL Speisestärke
1 TL Backpulver
½ TL Salz
200g Schokoladen-Chunks,
Zartbitter

Optional: 100g Schokoladen-Chunks
um in die Cookies noch rein zu
drücken

Zubereitung:

Butter, braunen Zucker, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Das Ei zugeben und unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz zugeben und kurz unterrühren.

Schokoladen-Chunks zugeben und kurz miteinander ver- mischen.

Teig für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Backofen auf 160°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Je 1 geh. TL vom Teig abnehmen und zu insgesamt ca. 43 Kugeln formen (optional können noch zusätzlich in jede Kugel noch einige Schokoladen-Chunks gedrückt werden). Die Kugeln mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Schoko-Cookies nacheinander ca. 13 Minuten backen, bis sie minimal Farbe angenommen haben.

Cookies auf den Blechen abkühlen lassen.