

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (25 Kekse): 225 Gramm brauner Zucker | 210 Gramm weißer Zucker | 1 Esslöffel Vanillezucker | 250 Gramm weiche Butter | 250 Gramm Mehl | 100 Gramm Zartbitter-Schokotropfen | 1 Ei | 1 Teelöffel Natron | 1 Prise Salz



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Butter mit dem Zucker mischen. 3. Ei unterrühren. 4. Mehl, Natron und Salz mischen und mit dem Teig vermengen. 5. Zum Schluss die Schokotropfen einarbeiten. 6. Hände in einer Schüssel Wasser anfeuchten und mit Hilfe eines Löffels 25 kleine Teigkugel formen. 7. Teigkugel mit großem Abstand auf Backblechen verteilen. 8. Jedes Blech 12 Minuten backen bis sich die Ränder der Kekse leicht golden färben. Die Kekse sehen zu diesem Zeitpunkt noch recht weich aus, härten jedoch später nach. 9. Kekse auskühlen lassen oder noch warm naschen.

Probier auch meine [Chocolate Macadamia Cookies](#)! Noch mehr Rezepte für [Kekse und Feingebäck](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 204 Kalorien | 10,1 Gramm Fett | 26,8 Gramm Kohlenhydrate | 1,5 Gramm Eiweiß