

Chocolate Macadamia Cookies

Knackige Macadamia-Nüsse, tiefdunkle Schokolade, butterweicher Teig. Diese Symphonie der Kalorien, wird dich verführen. Das Beste: Wenn du diese Chocolate Macadamia Cookies nicht sofort vernascht, sobald sie auf dem Ofen kommen, kannst du sie für mehrere Wochen aufbewahren. So hast du deine liebsten Schokokekse immer griffbereit.

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.