

Original Country Camp Chocolate Chip Cookies

Zutaten:

500g Mehl
1 TL Baking Soda (Natron) oder Backpulver
1 TL Salz
250g sehr weiche Butter (z.B. Irische Butter), Zimmertemperatur
180g Zucker
180g Brauner Zucker/ Rohrzucker
1 TL Vanillezucker (z.B. Dr. Oetker)
2 Große Eier
250g Zartbittere Schokotropfen (z.B. v. Schwartz)

- Ofen auf ca. 190 °C Umluft vorheizen
- Mehl, Baking Soda und Salz trocken in einer kleinen Schüssel gut vermischen
- Butter, Zucker, Rohrzucker und Vanillezucker in einer größeren Schüssel gut mit einem Mixer (Knethaken) rühren, bis eine cremige Masse entsteht
- 1 Ei hinzufügen und gut unterrühren. Dann das nächste Ei hinzufügen und auch gut unterrühren bis alles wieder eine cremige Masse ist
- Während des Knetens nach und nach abwechselnd die Mehlmischung und einige Schokotropfen hinzufügen, bis am Ende alles drin ist und ein formbarer, fettiger Teig entstanden ist
- Einige Backbleche mit Backpapier auslegen
- Nun mit einem Esslöffel eine Teigmenge entnehmen, in den Händen zu einer Kugel formen und auf dem Backpapier flach drücken
- Bitte Platz zwischen den Keksen lassen, da sie ca. 3-fach so groß werden, empfehlenswert sind 12, also 3 x 4 Kekse pro Blech
- Bleche in den Ofen schieben, und ca. 9-11 Minuten backen, bis sie goldbraun werden
- Kekse kurz abkühlen lassen, da sie heiß noch sehr weich sind
- Am besten schmecken die Kekse, wenn sie lauwarm gegessen werden
- Kekse könne auch in andere Formen und Größen gebracht werden, entsprechend muss dann die Backzeit angepasst werden

Enjoy your delicious home made cookies
With friends & family

© 2011 by Marcus Krugel