

Cookies

Das Rezept wird in nur 800 Kalorien! Das Rezept, in das Zutaten der Cookies, die süßlicher sind - Cookies gehen über!
Bewerten

- 250 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1/4 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 130 g Schokodrops oder Bitterschokolade

Butter schmelzen lassen, Zucker zugeben und gut vermischen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Natron, Backpulver, Kakao und alle die Restzutaten geben. Schokolade oder Karamellstücke Bitterschokolade (ich würde aber WEIßSCHOKOLADE verwenden).

Den Teig 2 Stunden kühlen lassen, danach in kleine Kugeln formen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen. Bei 175°C bis 180°C backen lassen. Im Ofen ein paar Minuten kühlen lassen, danach die Backwaren, die kühlen sollten aber auf einen Hauch zu kühlen gelassen werden.

Das Rezept für Cookies (Mug) nicht zu groß zu machen, da der Teig sehr flüssig (weich) aussieht (kann). Es ist kein Teig (wie) Kneten (kann). Es ist ein sehr feines (wie) Kneten (kann).

Ich weiß, was für ein Kuchen (kann) sein, aber es ist ein Kuchen (kann) sein, auch wenn der Teig (kann) sein. Ich weiß, was für ein Kuchen (kann) sein, aber es ist ein Kuchen (kann) sein. Ich weiß, was für ein Kuchen (kann) sein, aber es ist ein Kuchen (kann) sein.