Cookies

Cookies sind so ein All-time-Klassiker. Zum Kaffee, in die Jausenbox der Kinder, bei schlechter Laune – Cookies gehen immer.

Zutaten:

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

Butter schaumig rühren, Zucker zugeben und gut verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Natron, Backpulver einsieben und unter die Buttermasse heben. Schokodrops oder kleingehackte Backschokolade (ich mache immer Hälfte/Hälfte) unterheben.

Den Teig 2 Stunden kühlen. Danach kleine Kugeln formen, am Blech etwas flach drücken. Bei 175°C ca. 10-15 Minuten backen. Je nachdem wie groß man die Kugeln macht, variiert die Backzeit. Die Cookies sollten aber auf keinen Fall zu dunkel gebacken werden.

Ich empfehle die Cookies (Kugeln) nicht zu groß zu machen, da der Teig beim Backen ziemlich auseinanderläuft. Es sei denn ihr wollt Riesen-Cookies. Da ist man dann schon von einem satt.

Ich weiß, man hat es schon 100mal gehört, aber da es mir erst wieder selbst mal passiert ist, nochmals der Tipp. Gebt die Butter und Eier ca. 1/2 Std. bevor ihr mit dem Backen beginnt aus dem Kühlschrank. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. So verhindert Ihr, dass der Teig grieselig wird.