



Cookies

ZUTATEN :

- 1 Ei
- 85 gr. Butter
- 100 gr. Schoko-tröpfchen
- 1 TL Back Pulver
- 85 gr. Zucker
- 150 gr. Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

VORBEREITUNG :

* 1 Die Butter bei Zimmertemperatur erweichen lassen. In einer Schüssel mit Zucker kneten.

* 2 Fügen Sie ein Ei und evtl. den Vanillezucker hinzu.

* 3 Fügen Sie nach und nach Mehl, Hefe, Salz und Schokoladenstückchen hinzu. Mischen Sie gut.

* 4 nehmen Sie ein Backblech und belegen Sie es mit einer Silikonplatte. Formen Sie mit zwei Esslöffeln oder einfach mit den Händen Teigkugeln in ausreichenden Abständen, da diese sich beim Backen ausbreiten werden.

* 5 Zum Schluss das Ganze 8-10 Minuten bei 180°C oder Thermostat 6 backen. Sobald die Konturen zu bräunen beginnen, müssen Sie die Cookies aus dem Backofen nehmen.

