

(Salted) Chocolate Chip Cookies

Zutaten

für ca. 18 Cookies (3 Bleche)

180g Margarine
150g braunen Zucker
100g weißen Zucker
270g Dinkelmehl (630er)
1/2 TL Backpulver
2 Eier (M)
200g Chocolate Chips (Zartbitter)
optional: grobes Meersalz

Zubereitung der Cookies

1. Heizt den Backofen auf 175°C Umluft vor.
2. Die Margarine in einem kleinen Topf schmelzen und danach in eine große Schüssel geben.
3. Braunen und weißen Zucker zufügen und mit dem Handmixer ordentlich verrühren bis die Masse homogen ist.
4. Nun kommt das Mehl und das Backpulver hinzu. Wieder mit dem Mixer verquirlen.
5. Zum Schluss die beiden Eier zugeben und wieder vermischen. Der Teig wird jetzt ziemlich zäh.
6. Hebt nun mit Hilfe eines Esslöffels die Schokodrops unter. Ich habe hier bewusst welche verwendet, die nicht schmelzen. Manche Hersteller schreiben das auf ihre Verpackung.
7. Setzt die Cookies nun mit zwei Esslöffeln auf die Backbleche. Ich verwende hierfür immer gern Silikonmatten, denn hier gehen Kekse und Co. immer gut wieder lösen. Je 6 Cookies auf ein Blech (insgesamt 3 Bleche), denn sie gehen beim Backen noch ordentlich in die Breite.
8. Die Cookies wandern nun für 10-12 Minuten in den Backofen. Beim Herausholen sind sie noch weich. Sie härten beim Abkühlen etwas aus.

Falls ihr die Salted-Variante ausprobieren wollt, streut einfach eine Umdrehung grobes Meersalz mit der Mühle auf je einen Keks. nach dem Aushärten bleibt das Salz gut am Cookie haften.