BACKVERGNÜGEN #19

CHOCOLATE CHIP COOKIS

Zutaten

125g Margarine
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck Vanillinzucker
200g Mehl
1 Pck Backpulver
2x Ei-Ersatz oder 2 Eier
1,5 - 2 Tafeln Zartbitterschokolade

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

15 Minuten Zubereitung
+ 30 Minuten Wartezeit

Eine ausführliche Anleitung, noch mehr schöne Bilder und viele weitere Rezepte findest du auf www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!

1. Gebt die Margarine, den Zucker, das Salz und den Vanillinzucker in eine Schüssel und schlagt das ganze auf, bis es schön fluffig ist.
2. Gebt anschließend 2 Eier oder 2x Ei-Ersatz dazu und vermengt die Masse erneut.
3. Gebt nun nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzu.
4. Hackt eure Schokolade in Stücke.
5. Gebt diese anschließend zu 3/4 mit in den Teig und vermengt das ganze noch einmal.
6. Stellt die Masse für eine Stunde kalt.
7. Platziert anschließend löffelweise euren Teig.
8. Dekorieren mit der restlichen Schokolade und für 20 Minuten auf 180° in den Ofen.

Tipp: Lasst wirklich genug Platz auf dem Backblech. Maximal 5 Stück auf einmal!

Viel Spaß beim Backen!
Frl. Zucker