

Chocolate Chip Cookies

Zutaten für ca. 30 Stück der besten der Welt

150	g	Butter	Schmelzen, auskühlen lassen.
90	g	Zucker	
150	g	Muscovadozucker ¹ , hell	
1	Beutel	Vanillezucker	
1		Ei	
1		Eigelb	Alle Zutaten in einer Rührschüssel so lange schlagen bis die Masse heller wird.
320	g	Mehl	
¾	TL	Fleur de Sel	
½	TL	Natron (Backpulver)	Mehl mit Salz und Natron gut vermischen und unter die Buttermasse ziehen.
150	g	Schokolade, dunkel 70%	
150	g	Milchschokolade	Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden kühl stellen. Aus dem Teig Kugeln von je ca. 35-40 g formen. Kugeln mit etwa 8 cm Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Cookies in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 160°C ca. 12-15 Minuten backen (sind noch weich wenn sie aus dem Ofen kommen). Cookies sollten nach dem Abkühlen innen immer noch etwas feucht sein.



CBB, Nov./2015
Linda Lomelino

¹ Erhältlich bei Jelmoli, Globus, Reformhaus, etc. Ersatzweise kann auch heller oder dunkler Rohzucker verwendet werden.