

Chocolate Chip Cookies

von Anja Terdenge aus Gronau-Epe

Zutaten für etwa 10 Cookies:

130 g Margarine

200 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Ei

180 g Mehl

½ TL Natron

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

1 kleiner Schuss Weißweinessig

Außerdem 200 g gehackte Zartbitterschokolade oder Schokolinsen, etc.

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei gut verrühren, dann nach und nach Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Essig dazugeben. Der Essig dient als „Gegengewicht“ zum Natron. Wenn alles miteinander vermixt ist, ist das der Grundteig. Wer Kekse ohne Schokolade will, könnte also auch jetzt schon mit dem Backen loslegen.

Für Chocolate Chip Cookies nun die gehackte Schokolade unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Achtung: Beim Backen zerläuft der Teig. Deshalb möglichst viel Abstand zwischen den Kugeln lassen. Auf einem Blech nicht mehr als fünf oder sechs Teigkugeln backen.

Wer lieber die Variante mit den Schokolinsen haben möchte, formt den Grundteig zu Kugeln und belegt diese mit den Schokolinsen.

Nun wird gebacken... und zwar im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze. Immer nur ein Blech zur Zeit backen. Wer zwei reinschiebt, bekommt Probleme, weil sich die Hitze unterschiedlich im Ofen verteilt. Die Cookies brauchen etwa 10 Minuten. Perfekt sind sie, wenn sie am Rand leicht braun werden, der Teig in der Mitte aber noch wabbelig ist. Dann müssen sie raus und zum Auskühlen mit dem Backpapier sofort runter vom Blech, weil sie sonst nachgaren und zu fest werden.

Wer möchte kann die Cookies noch mit Kuvertüre bestreichen. Möglich sind natürlich auch Varianten z. B. mit Nüssen o. ä., ganz nach Geschmack.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!