

American Chocolate Chip Cookies



Einfaches Rezept für American Chocolate Chip Cookies, die auf der Zunge zergehen

American Chocolate Chip Cookies sind zartschmelzende Schokokekse nach – wie es der Name schon sagt – amerikanischer Art. Um sie zu genießen musst du nicht zwingend zu Subway gehen – ich zeige dir hier, wie du sie recht schnell und einfach selbst zu Hause backen kannst.

Perfekt sind die Cookies, wenn sie außen fest und innen noch weich sind und am allerbesten schmecken sie ganz frisch. Du kannst sie aber auch in einer Dose für längere Zeit aufbewahren – dann solltest du sie allerdings gut vor Naschkatzen verstecken, damit sie nicht heimlich verschwinden ;-)

Zutaten für 12 große Kekse:

- 250 g Butter, zimmerwarm
- 250 g brauner Zucker
- eine Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 2 Eier
- 360 g Mehl
- 200 g gehackte Schokolade / Schokotropfen

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 22 Minuten

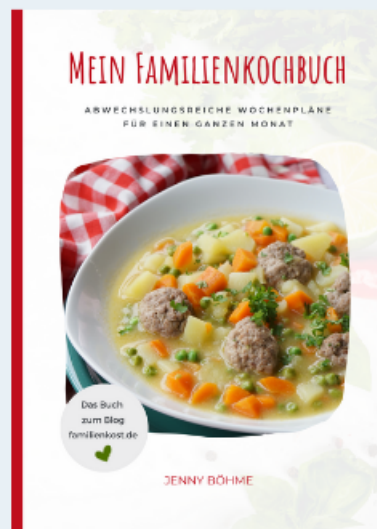
So bereitest du die Chocolate Chip Cookies zu

1. Schlage die Butter, den Zucker, Vanillezucker und Salz für einige Minuten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine sehr schaumig.
2. Rühre nun die Eier einzeln unter.
3. Als nächstes rührst du das Mehl, Backpulver und Natron kurz mit unter, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.
4. Zum Schluss hebst du die Schokolade zu 2/3 unter den Teig.
5. Gib den Teig nun für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Der Teig kann aber auch problemlos bis zu 72 Stunden im Kühlschrank verweilen!
6. Da der Teig sehr klebrig ist, empfehle ich dir mit zwei Teelöffeln nun Kugeln mit einem Durchmesser von 4-5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu setzen und etwas flach zu drücken. Verteile dann noch die restliche Schokolade großzügig darauf.
7. Lasst unbedingt Abstand zwischen den Kugeln, da die Cookies im Ofen schön auseinanderlaufen. Bei mir passen 3 Stück in eine Reihe. Das Blech kommt nun für 12 Minuten bei 190 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Die Cookies sollen nur ganz leicht gebräunt werden, sonst werden sie zu trocken! Außerdem sollen sie ja innen noch weich bleiben.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet

[» ZUM SHOP](#)

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du bist auf der Suche nach weiteren Cookie-Rezepten? Dann probier doch auch mal meine [Smartie-Kekse](#).