

Chocolate-Chip-Cookies

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen



1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Haselnüsse und Schoko-Tröpfchen - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt kurz die Haselnüsse und Schoko-Tröpfchen unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand (etwa 4 cm) auf das Backblech setzen (die Plätzchen zerlaufen beim Backen). Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 219, kcal: 53

etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.