

# Chocolate Chip Cookies

Diese knusprigen Chocolate Chip Cookies mit knackigen Schoko-Stückchen sind schnell gemacht und schmecken unwiderstehlich lecker.

etwa 35 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

75 g brauner Zucker

75 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-  
Vanille-Extrakt

½ TL Salz

1 Ei (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

## Wie backe ich Chocolate Chip Cookies?:

### ① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Braunen Zucker, Zucker, Vanille-Extrakt, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Schoko-Tröpfchen kurz unterkneten. Den Teig abgedeckt 30 Min. kalt stellen.

### ② Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



**3 Cookies backen:**

Mit einem Teelöffel walnussgroße Stücke vom Mürbeteig abstechen und mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen. Chocolate Chip Cookies backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 8 - 10 Min.**

Chocolate Chip Cookies mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Chocolate Chip Cookies statt mit Schoko-Tröpfchen mit 100 g Chocolate Chunks Zartbitter und 100 g Chocolate Chips Vollmilch zubereiten.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

