

# Cookies mit Schokoladenstückchen

Dieses einfache Cookies Rezept mit extra-großen Schokostückchen ist schnell gemacht und schmeckt jedem Schokoladenfan köstlich.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

200 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
½ TL Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Wie backt man einfache Cookies mit Schokoladenstückchen?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



② **Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Schokostücke - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt kurz die Schokostücke (2 EL zurückbehalten) unterrühren. Teig in etwa 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen). Übrige Schokostücke aufstreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Cookies mit Schokoladenstückchen mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Das Backpapier dann einfach auf das Blech ziehen.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.

