



Chocolate Chip Cookies

Frag-Mutti.de

Zutaten (etwa 50 Stück):

280 g Zucker
40 g Zuckerrübensirup (wahlweise auch flüssiger Honig)
200 g Margarine
2 Eier
400 g Mehl
2 TL Natron
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/2 TL Salz
300 g Schokolade

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Zucker und den Sirup (bei Honig erst erwärmen) mischen, bis kaum noch Klümpchen mehr vorhanden sind.
2. Dann die Eier und die Margarine. In einer zweiten Schüssel Mehl, Natron, Salz und das Vanillepulver vermengen.
3. Alles in die erste Schüssel geben.
4. Zuletzt die Schokolade in kleinen Stücken dazugeben.

Den Teig in einem luftdichten Behälter 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Den Ofen auf 180°C vorheizen, und ein (bzw. mehrere) Backblech(e) mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig mithilfe eines Löffels in kleinen Kugeln aufs Blech legen. Abstand halten - die Dinger gehen auf.
7. Eine Viertelstunde im Ofen auf mittlerer Schiene backen, dann gut auskühlen lassen.

Die Zutaten kann man gut variieren, z.B. Kakaopulver zugeben, oder Nüsse, weiße Schokolade, etc. etc. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.