



Chocolate Chip Cookies



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Dessert, Snack

- **Portionen:** Ca. 30 - 35 Cookies
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m

- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Ca. 30 - 35 Cookies', 'yield' : '' });
```

Ob als Nachtisch oder als kleiner Snack für Zwischendurch, **Chocolate Chip Cookies** schmecken wirklich zu jeder Tageszeit prima! Sie sind nicht nur geschmacklich klasse, sondern auch noch super einfach und schnell zu machen. Aus ein bisschen Mehl, Salz, Butter, braunem Zucker, Vanille und Schokoladenstückchen entstehen im Handumdrehen die perfekten amerikanischen Chocolate Chip Cookies. Die Kekse haben trotz des knusprigen Randes einen weichen Kern.

Bei der Zubereitung des Rezeptes spielt der braune Zucker eine besonders wichtige Rolle. Er sorgt für den karamellartigen Geschmack und den saftigen Kern der Cookies.

Kleiner Tipp: Die Cookies eignen sich auch super als kleines Mitbringsel oder Gastgeschenk!

Zutaten

- 270 g Weizenmehl
- 170 g geschmolzene Butter
- 200 g brauner Zucker
- 100 g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Vanilleextrakt oder das Mark 1 Vanilleschote
- 1 Tütchen Vanillezucker zur Geschmacksverstärkung
- 1 ganzes Ei
- 1/2 TL Salz
- 300 g Zartbitter - Schokolade oder Chocolat Chips

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Butter in einem kleine Topf zum schmelzen bringen. Danach die geschmolzene Butter mit dem Zucker schaumig und cremig aufschlagen,

Schritt2

Vanilleextrakt und das Ei dazu geben und nach und nach das Mehl über die Masse sieben. Anschließend die grob gehackte Schokolade oder die Chocolate-Chips unterheben.

Schritt3

Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer beliebig große Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Dabei darauf achten, dass die Cookies nicht zu nah beieinander liegen.

Schritt4

Bei 175 ° C Umluft, 12 - 14 min. backen, bis die Ränder goldbraun werden. Danach die Cookies nur noch abkühlen lassen und schon sind sie bereit gegessen zu werden!

Weitere Variationen des Chocolate Chip Cookies

Bei der Dekoration der Cookies können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Sie können die Chocolate Chips nämlich nach Lust und Laune mit anderen Toppings wechseln.

Mögliche Toppings: Weiße, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade, getrocknete Beeren, verschiedene Nüsse, Smarties usw.

Diese Toppings können auch nach belieben miteinander kombiniert werden. Was Sie ebenfalls gut miteinander kombinieren können sind die Chocolate Chip Cookies mit unseren Erdnuss-Cookies gemeinsam auf einem leckeren Keksteller, perfekt für die Kaffeepause!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Sonstige, Teegebäck, Vegetarisch **Tags:** cookies, einfach, einfach und schnell, hausgemacht, Kekse, lecker, unkompliziert, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chocolate-chip-cookies/>