Parkland-Klinik
Fachklinik für Psychosomatik und Psychotherapie



REZEPT
DES MONATS

Chocolate Chip Cookies

20 Minuten Vorbereitung, ca. 15 Minuten Backzeit

125 g	weiche Butter
100 g	brauner Zucker
100 g	weißer Zucker
1	Ei
1 Pck.	Vanillezucker
2 Msp.	Salz
200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
2 Pck.	Schokotropfen

Benötigt werden:
Zwei Schüsseln, Küchenwaage, elektrisches Rührgerät, Backpapier, 2 Löffel

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit den Zuckersorten gut verquirlen. Dann Ei, Vanillezucker und Salz unterrühren.

Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und löffelweise unterrühren.

Die Schokotropfen hinein geben und noch einmal verquirlen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Mit 2 feuchten Esslöffeln ca. walnussgroße Kleckse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Großzügig Abstand halten, der Teig schmilzt weitläufig!

Ca. 10-15 min. backen, bis die Ränder sich leicht bräunen.

Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 min. ruhen lassen.

