

# Schokoladen-Chip-Cookies

Einfach, schnell und lecker, für Naschkatzen unwiderstehlich: Rezept für köstliche Schokoladen-Chip-Cookies.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

230 g	<a href="#">Butter</a>
180 g	Rohrzucker
180 g	Kristallzucker
450 g	Mehl
200 g	Schokoladen-Tröpfchen
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Vanilleextrakt
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Chip-Cookies** zuerst das Backrohr auf 170 Grad mit Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben.
2. Weiche Butter in eine Schüssel geben, mit weißem Zucker, braunem Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Vanilleextrakt und Eier unter den Teig rühren. Die trockenen Zutaten kurz unterrühren. Drei Viertel der Schokotröpfchen mit dem Kochlöffel unterheben.
3. Mit einem Esslöffel kleine Portionen aus dem Teig stechen und als Häufchen auf das Blech setzen. Mit der Löffelrückseite vorsichtig flach drücken. Darauf achten, dass die Kekse ausreichend Abstand zueinander haben, da sie noch aufgehen. Die übrigen Schokotröpfchen

auf die Oberfläche der Kekse verteilen und leicht andrücken.

4. Die Kekse auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

## **Tipp**

Die Schokoladen-Chip-Cookies schmecken auch mit weißen Schokotröpfchen sehr lecker.