

SUBWAY COOKIES: CHOCOLATE CHIP COOKIES / SOFTE UND ZARTE KEKSE



Amerikanische Cookies sind groß, außen knusprig und innen zart. Ich habe hier die Basis-Version mit backfesten Schokoladenstücken: die original Chocolate Chip Cookies.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG

Verrühre die weiche Butter mit Salz, Vanilleextrakt, Zucker und braunen Zucker in etwa 4-5 Minuten cremig. Rühre die Eier einzeln für etwa 30 Sekunden hinzu. Verrühre das Mehl mit Backpulver und Natron und rühre die Mischung kurz ein. Lege etwa 50 g Schokoladendrops zur Seite. Füge die Schokoladendrops hinzu und rühre kurz durch.

Portioniere den Teig mithilfe eines Eisportionierers und setze die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech (etwa 5 pro Blech). Drücke sie nur leicht flach und lege nach Belieben ein paar Schokoladendrops auf den Teig.

Backe die Cookies im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 11-13 Minuten. Der Rand darf ganz leicht hellbraun werden.

Lass die Cookies auf dem Backpapier komplett erkalten und zieh sie dann erst herunter. Fülle sie in eine Keksdose um, am nächsten Tag schmecken sie am besten.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Zucker
- 100 g** brauner Zucker
- 2** Eier
(zimmerwarm)
- 400 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Natron
- 200 g** Schokoladendrops
(backfest)