

# Chocolate Chip Cookies

# Chocolate Chip Cookies

## Zutaten

- 227g gesalzene Butter (1 Cup)
- 200g weißer Kristallzucker (1 Cup)
- 200g leicht brauner Zucker (1 Cup)
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eier
- 360g Mehl (3 Cups)
- 1 Teelöffel Baking Soda (Back-Natron)
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Seesalz
- 350g Chocolate Chips/Chunks/Chopped Chocolate (2 Cups)

## Anleitung

### Teig

1. Mehl, Backnatron, Backpulver und Salz vermischen
2. In einem separaten Behälter Butter und Zucker vermischen
3. Eier und Vanilleextrakt mit dem Butter/Zucker Gemisch verrühren bis es "fluffy" ist.
4. Mische die Mehlmischung hinzu
5. Mische die Chocolate Chips in den Teig hinein
6. Forme die Kekse (2-3 Esslöffel Teig pro Keks)

### Backen

1. Ofen auf 190 Grad vorwärmen
2. Ca. 8-10 Minuten backen lassen.

3. Entfernen sobald die Kekse gerade anfangen braun zu werden.
4. 2 Minuten auf dem Blech lassen, dann entfernen.

WICHTIG: Die Kekse werden nicht ganz gar erscheinen, das ist richtig so!

Quelle: <https://joyfoodsunshine.com/the-most-amazing-chocolate-chip-cookies/>

---

Revision #5

Created 2020-11-10 22:50:09 UTC by Hermann

Updated 2020-11-12 18:37:06 UTC by Hermann