

Chocolate Chip Cookies

Du brauchst:

125 g weiche Butter oder Margarine
80 g braunen Zucker
60 g weißen Zucker
1 Tüte Vanillezucker
2 Prisen Salz
1 Ei
150 g Mehl
1TL Backpulver
100 g Schokoladenplätzchen oder 100 g zartbittere Schokolade
in kleinen Stücken

Zubereitung

- ◆ Rühre die Butter mit dem Zucker zu einer glatten Masse, gib dann das Ei und das Salz dazu. Rühre solange, bis sich der Zucker gelöst hat.
- ◆ Mische und siebe das Mehl sowie das Backpulver. Hebe beides unter die Masse. Rühre die Schokoladenplätzchen dazu.
- ◆ Setze mit einem Teelöffel kleine Teigberge auf ein Blech mit Backpapier. Lass Abstand zwischen den Teighäufchen, denn sie zerfließen ein bißchen im Ofen.
- ◆ 10 Minuten bei 200°C backen.