

Carmens Chocolatechip Cookies

Cookies mit weißer und dunkler Schokolade

Zutaten in Backmischung enthalten:

190 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
120 g Zucker
70 g gehackte Nüsse
100 g dunkle Schokolade
100 g helle Schokolade

Bitte noch hinzufügen:

100 g Margarine
1 Ei

Zubereitung:

Die Backmischung in eine Schüssel geben, die Margarine und das Ei hinzugeben und gut verkneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Klöße formen, diese platt drücken und auf dem Backblech verteilen.

Vorsicht: Zwischen den Cookies genügend Platz lassen, da die Kekse etwas aufgehen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Chocolatechip Cookies ca. 10-15 min auf mittlerer Schiene backen.

Gutes Gelingen!