Triple Chocolate Chip Cookies

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
70	g	Butter
50	g	Rohrohrzucker
50	g	Brauner Zucker
30	g	Zucker
1	EL	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Ei
130	g	Weizenmehl T405
30	g	Kakaopulver
1	TL	Backpulver
80	g	Zartbitter-Schokolade
50	g	Vollmilch-Schokolade
50	g	Weiße Schokolade

Portionen: 8

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit den verschiedenen Zuckern und dem Salz schaumig schlagen. Das zimmerwarme Ei unterheben.

Weizenmehl, Kakao- und Backpulver vermengen und mit der Butter/Zucker/Ei-Masse zu einem homogenem Teig verrühren.

Schokolade grob hacken und mit einem Knethaken unter den Teig heben.

Mit einem Löffel, Eisportionierer o.ä. 12 Teigportionen auf Backpapier setzen und bis auf ~1 cm flachdrücken. Teiglinge im Gefrierschrank für ~20 Minuten anfrieren lassen.

Cookies im Backofen bei 175° Umluft etwa 10-11 Minuten backen.

Hinweise

Zum groben Hacken der Schokolade kann ein Eis-Crusher zweckentfremdet werden.

Ofen

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:triple_chocolate_chip_cookies

Last update: **2026/01/22 21:15**