## **Triple Chocolate Chip Cookies**

## **Zutaten**

Menge	Einheit	Bezeichnung
80	g	Zartbitter-Schokolade
50	g	Vollmilch-Schokolade
50	g	Weiße Schokolade
70	g	Zucker
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

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 homogenen Teig verrühren. Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Mit einem Löffel, Eisportionierer o.ä. Teigportionen auf Backpapier setzen und bis auf  $\sim$ 1,5cm flachdrücken.

Teiglinge im Gefrierschrank für ~20 Minuten anfrieren lassen.

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

## Ofen

From:

https://www.matthias.moorkamp.info/ - Swap Space

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:triple\_chocolate\_chip\_cookies?rev=1696481606

Last update: 2023/10/05 06:53

