

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

Mit einem Löffel, Eisportionierer o.ä. Teigportionen auf Backpapier setzen und bis auf ~1,5cm 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

Last
update:
2024/01/25 22:29 rezepte:gebaeck:triple_chocolate_chip_cookies https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:triple_chocolate_chip_cookies?rev=1706218198

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

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:triple_chocolate_chip_cookies?rev=1706218198

Last update: **2024/01/25 22:29**

