

Cookies



Zutaten

- 225 g zimmerwarme Butter
- 270 g brauner Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 Eier
- 200 g Schokotropfen (Zartbitter und Vollmilch)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter und braunen Zucker cremig rühren, anschließend Vanilleextrakt unterrühren.
3. Die Eier einzeln hinzufügen und gut einrühren.
4. Mehl und Backpulver sieben und unter den Teig mischen.
5. Schokotropfen vorsichtig unterheben.
6. Den Teig portionsweise (z. B. mit einem Eisportionierer) auf das Backblech setzen und ausreichend Abstand lassen.
7. Die Cookies ca. 9–12 Minuten backen, bis sie am Rand goldbraun sind.
8. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und vollständig auskühlen lassen.



Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten



Portionen
24 Stück



Backzeit
ca. 9 Minuten

Guten Appetit