

REZEPT-SAMMLUNG

American Cookies

...fast besser als bei Subway...

Zutaten für ca. 20 Stück:

280g	Mehl
250g	Butter
100g	Zucker, braun
130g	Zucker
2	Eier
1 TL	Natron
½ TL	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
200g	Schokolade nach Wahl, grob gehackt

Alternativ:

Nüsse, Trockenfrüchte, etc.

Zubereitung:

Die Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Salz schaumig aufschlagen. Die Eier und den Vanillezucker zufügen und cremig rühren. Etwas Mehl beiseite nehmen und mit dem Natron vermischen, das restliche Mehl löffelweise unter die Masse rühren und zum Schluss das Mehl-Natron-Gemisch einrühren.

Nun die Zusätze (Schokolade, Nüsse, Trockenfrüchte, etc.) zufügen und unter den Teig mischen.

Den Teig löffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Da die Cookies sehr stark auseinanderlaufen ausreichend Platz zwischen den einzelnen Teighäufchen lassen. Pro Backblech sollten Sie sich auf 6-8 Cookies beschränken.

Bei Umluft – 170°C - 180°C – 8-9 Minuten backen. Wichtig: je nach Ofen sind die Cookies etwas früher oder später fertig. Perfekt sind diese, wenn die Ränder ganz leicht gebräunt sind und die Cookies im Kern noch feucht wirken.

REZEPT-SAMMLUNG

Dann sofort aus dem Ofen nehmen und ganz vorsichtig (sind in diesem Stadium noch sehr zerbrechlich) auf eine Platte oder ein Gitter zum auskühlen setzen. (NICHT AUF DEM HEIßEN BLECH LASSEN!!!) Beim Auskühlen härten die Cookies dann

nach, bleiben im Inneren jedoch weiterhin schön saftig. Sind die Cookies zu knusprig geworden, so waren diese zu lange im Ofen! Am Besten gekühlt und luftdicht in einer Dose aufbewahren. Halten sich ca. 4 Tage frisch – wobei sie im Normalfall nicht so lange überleben ;-)

Mögliche Cookie-Varianten:

Macadamia-White Chocolate-Cookie

200g grob gehackte, weiße Schokolade und 150g gehackte, ungesalzene Macadamianüsse unter den Teig geben.

Double-Chocolate-Cookie

150g gehackte Zartbitterkuvertüre, 1 EL dunkles Kakao-Pulver unter den Teig geben.

Chocolate-Walnut-Cookie

150g grob gehackte Zartbitterkuvertüre, 100g gehackte Wallnüsse unter den Teig geben.

Arbeitszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	keine
Backzeit:	8 - 9 Minuten