SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Chocolate Chip Cookies - Knusprig, zart und voller Schokolade

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Zutaten für ca. 12 große Chocolate Chip Cookies

150 g Blömboom Hot Chocolate Drops

150 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

200 g Mehl

0.5 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Salz

Zubereitung der Chocolate Chip Cookies

1.**Ofen vorheizen:**

Heizen Sie den Backofen auf **180 °C (Ober-/Unterhitze)** vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

2.**Teig vorbereiten:**

Butter, braunen Zucker und weißen Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Dann das Ei und das Vanilleextrakt unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

3.**Trockene Zutaten mischen:**

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz vermengen. Die Mehlmischung nach und nach unter die feuchten Zutaten rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

4.**Chocolate Drops unterheben:**

Die Blömboom Hot Chocolate Drops unter den Teig heben und gleichmäßig verteilen.

5.**Cookies formen:**

Mit einem Esslöffel den Teig in etwa gleich große Portionen teilen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Teigkugeln leicht flach drücken.

6.**Backen:**

Die Cookies ca. 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech einige Minuten abkühlen lassen, bevor sie auf ein Gitter zum vollständigen Auskühlen gelegt werden.

Tipps für perfekte Chocolate Chip Cookies:

- Für extra weiche Cookies den Teig vor dem Backen 30 Minuten kühlen.
- Die Cookies nicht zu lange backen – sie härten beim Abkühlen noch etwas nach.