

Knusprige Chocolate Chip Cookies

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Perfekt zu einem Glas Milch – oder einfach als süßer Snack zwischendurch: Chocolate Chip Cookies. Das Rezept für die leckeren Kekse ist super einfach nachzumachen und das Ergebnis ist zugleich knusprig und weich.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Portionen: 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- 225 g Mehl, Typ 550
- 1 TL Natron
- Msp. Salz
- 170 g geschmolzene Butter
- 225 g brauner Zucker
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 210 g Schokostückchen

Zubereitung

Schritt 1

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.

Schritt 2

Den Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 stellen. Die trockenen Zutaten gut verrühren.

Schritt 3

Butter, Vanilleextrakt, Ei und Eigelb hinzugeben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 für 2 Minuten verrühren. Die Geschwindigkeitsstufe auf 4 stellen und eine Minute weiterrühren.

Schritt 4

Die Schokostückchen hinzugeben und 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 unterrühren.

Schritt 5

Den Teig mind. 15 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Schritt 6

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zerteilen, kleine Kugeln daraus formen und auf das Backpapier legen.

Schritt 7

Die Cookies ca. 15 Minuten lang backen. Sie sollten eine helle Farbe haben und in der Mitte noch zähflüssig sein. Auf dem Backblech abkühlen lassen, bis sie fest werden.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99

Hervorragend