

Rezept von Cynthia Barcomi



Jetzt Spendenaktion starten und
kostenloses Aktionspaket bestellen
www.lecker-helfen.de

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Für etwa 24 Stück

110 g	Mehl
50 g	Stärke
50 g	Haferflocken, kernig (oder 50g Ihres Lieblingsmüslis)
½ TL	Natron
½ TL	Salz
50 g	Rosinen
50 g	Walnüsse, grob gehackt
200 g	Zartbitterschokolade, grob gehackt
125 g	Butter, weich
100 g	Zucker
80 g	brauner Zucker
1	Ei

1. Ofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke, Haferflocken oder Müsli, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.
2. In einer Schüssel die Rosinen, Walnüsse und Zartbitterschokolade vermengen.
3. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Butter mit den Zuckersorten cremig aufschlagen. Das Ei dazugeben und einige Minuten weiterschlagen. Die Mehlmischung **kurz** hineinschlagen. Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel Haferflocken, Rosinen und Schokoladenstückchen untermischen. Wenn Sie die Zeit haben, stellen Sie den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank – somit entspannt sich das Gluten im Teig und der kühlere Teig lässt sich besser verarbeiten.
4. Gehäufte Esslöffel Teig in 3 cm Abstand aufs Backblech setzen. Cookies backen, bis sie goldfarben sind (etwa 10-12 Minuten lang). Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Mein Tipp: Der Teig hält sich mindestens eine Woche im Kühlschrank frisch. Somit können Sie jeden Tag – je nach Lust und Laune – ein paar Cookies frisch aufbacken!