

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Zutaten

180 g Schokolade
150 g Margarine
130 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 TL Sirup
2 Eier
230 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pr. Salz



Zubereitung

1. Ofen auf 190C vorheizen

Die Schokolade im Mixtopf auf Stufe 7-8/ca. 5 Sec. grob zerkleinern, es sollen noch große Stückchen vorhanden sein, umfüllen und beiseite stellen.

Die Butter und Zucker mit Sirup auf 2min/St 4 schaumig schlagen.

Eier und Vanillezucker hinzu und nochmals ca. 2min/ST4 schlagen

dann die Mehlmischung hinzugeben und kurz runterrühren auf Stufe 3 mithilfe des Spatels.

Anschließend die gehackte Schokolade mit Hilfe des Spatels vorsichtig darunterheben. Linkslauf/ Stufe 2-3

Die Cookies mit 2 TL als Klecks auf das Backblech geben. Je nach Größe zwischen 10-13min backen

Evtl. mit Schokoladenguß überziehen.