



Cookies



Rezept

1. Den Backofen auf 175 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Rohrzucker und Zucker in den Mixtopf geben und **1 Minute / Stufe 4** verrühren.
3. Mit einem weichen Spatel dem Mixtopfrand entlangfahren und nach unten schieben.
4. Dann nochmals **1 Minute / Stufe 3** mischen.
5. Ei und Vanillepaste zugeben und **1 Minute / Stufe 4** untermischen.
6. Mehl, Natron, Maizena und Salz hinzufügen und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
7. Schokolade zugeben und alles **5 Sekunden / Stufe 3 / Linkslauf** mischen.
8. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
9. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln (oder evtl. mit Hilfe eines Eis-Portionierers) Häufchen machen, sodass am Schluss ca. 24 Cookies entstehen.
10. Jeweils 12 Cookies mit genügend Abstand auf die 2 Backbleche verteilen.

Backen

1. In der unteren Hälfte des auf 175° Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofens 10- 11 Minuten backen. (Achtung, nur so lange, bis die Ränder leicht Farbe annehmen)
2. Die Cookies aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Blech abkühlen lassen und danach auf einem Gitterrost vollständig erkalten lassen.

Zutaten

Für ca. 24 Stück

170 g Butter, in Stücken
150 g Rohrzucker
50 g weisser Zucker
1 Ei
1 -2 TL Vanillepaste
260 g Weissmehl
1 TL Natron (5 g)
2 TL Maizena (Speisestärke)
1/4 TL Salz
50 g dunkle Schokolade, in nicht allzu kleine Stücke geschnitten
100 g Milkschokolade, in nicht allzu kleine Stücke geschnitten