

Chocolate Chip Cookies



Zutaten:

250 g Butter

125 g Zucker, raffiniert

125 g Zucker, braun

1 Fl. Vanillinaroma

1 1/2 TL Vanillinzucker

2 Eier

1/4 TL Salz

300 g Dinkelmehl 630 (Alternativ Weizenmehl)

1 TL Backpulver

179 g Haselnüsse, gemahlen

250 g Schokoladen-Chunks, alternativ Schokotropfen

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Vanillearoma hinzufügen, mit den Eiern unterrühren. Backpulver auf das Mehl sieben, beides unter die Masse rühren. Anschließend Haselnüsse und Schokolade unterrühren.

Mit zwei TL kleine Häufchen mit genügend Abstand auf das Backblech (Backpapier!) setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C 12 bis 15 Minuten backen, bis sie auseinander gegangen sind und goldbraun sind.

Ich habe einen Eisportionierer 4 cm genommen und 38 Cookies erhalten.

