Rezept

Chocolate Chip Cookies zum Verschenken

Ein Rezept von Chocolate Chip Cookies zum Verschenken, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Butter
150 g	dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)
1	Eigelb (L)
1/2 TL	½ TL Natron
	flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)
150 g	Zartbitterschokolade (50-70 % Kakao)
50 g	weißer Zucker
1	Ei (L)
225 g	Mehl (Typ 550)
knapp 1/2 TL	knapp ½ TL feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam bräunen (in einem hellen Topf lässt sich der Bräunungsgrad besser kontrollieren), dabei immer wieder mit einem Gummispatel den Topfboden abstreichen. Sobald die festen Bestandteile der Butter goldbraun sind, und es nussig zu duften beginnt, den Topf vom Herd nehmen und die Butter in ein anderes Gefäß füllen (verlangsamt Bräunungsprozess). Die braune Butter mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken.

2. Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Beide Zuckersorten, Ei und Eigelb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts (noch besser: Küchenmaschine mit Flachrührer) mindestens 3 Minuten verschlagen, bis die Masse hell und cremig wird, und sich die Zuckerkristalle fast komplett aufgelöst haben. Abgekühlte braune Butter zufügen und 2 Minuten unterrühren. Nun Mehl und Natron auf die Masse sieben, das feine Meersalz dazugeben und alles nur solange unterrühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz erlangt hat. Zuletzt Schokolade kurz unterrühren.

3. Mit einem Esslöffel nach und nach gut walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen, zu Kugeln rollen, mit großzügigem (!) Abstand auf die Bleche setzen und leicht flach drücken. Ganz wenig mittelgrobes Salz darüberstreuen und die Plätzchen im Ofen (Mitte) 12-14 Minuten backen.

4. Cookies aus dem Ofen nehmen, wenn sich die Mitte der Kekse bei sanftem Fingerdruck noch etwas weich anfühlt. Cookies 3 Minuten auf den Blechen abkühlen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.