

Rezept

Cookies wie von Subway

Ein Rezept von Cookies wie von Subway, am 21.06.2024

Zutaten

110 g brauner Zucker	110 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker	250 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Ei	1 TL Natron
1/2 TL Salz	300 g Mehl
3 Tafeln Schokolade (Zartbitter)	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (175 °C Ober-/ Unterhitze / 150 °C Umluft). Zucker, Vanillezucker und Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Unter Rühren das Ei hinzufügen.

2. Natron, Salz und Mehl in einer Schüssel vermengen unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. Zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Schokolade klein hacken (nicht zu fein, es sollten erbsengroße Stückchen entstehen) und unter den Teig mischen. Teig mit einem Esslöffel in Kugeln portionieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Achte auf ausreichend Abstand (etwa 10 cm) zwischen den einzelnen Teigkugeln, beim Backen laufen sie auseinander.

4. Die Cookies im heißen Ofen 10-15 Minuten backen oder bis die Ränder anfangen braun zu werden.

5. Lasse die Cookies anschließend noch etwas abkühlen.