



Dark Chocolate Chip Cookies

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	200 g
Brauner Zucker	125 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	1 St.
Speisestärke	1 EL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	2 EL
Backpulver	1 TL
Chocolate Chunks, vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig rühren. Ei zugeben und verrühren. Speisestärke, Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem Teig verkneten, Chocolate Chunks unterheben.
2. Teig mithilfe von 2 Esslöffeln oder der Hände zu etwa walnussgroßen Portionen formen und auf 2 Backblechen mit Backpapier mit viel Abstand verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden.
3. Dark Chocolate Chip Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g