

Cookies mit Schokoladenstückchen

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



Für das Backblech:

Teig:

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1/2 gestr. TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Schokostücke - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt kurz die Schokostücke (2 EL zurückbehalten) unterrühren. Teig in etwa 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen). Übrige Schokostücke aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.