



Chocolate Chunk Cookies

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---------------------------------|------------|
| Butter | 200 g |
| Brauner Zucker | 125 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Speisestärke | 1 EL |
| Backpulver | 1 TL |
| Chocolate Chunks, zartbitter | 125 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig vermengen, Chocolate Chunks unterheben.
2. Vom Teig mithilfe zweier Teelöffel etwa walnussgroße Portionen abstechen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden.
3. Chocolate Chunk Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 340 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 20 g |