

# Cookies

## Zubereitung

Den Ofen auf **190 °C O/U-Hitze** aufheizen.

Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Beides glatt und schaumig verrühren. Das geht so ca. **2 Minuten**. Die Masse wird dann fast weiß.

Ei und Vanilleextrakt dazu und alles gut miteinander verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und vollständig langsam einarbeiten.

Im letzten Schritt nun die Schokostücke (und optional Nüsse – der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt) hinzufügen und gut verrühren.

Mit einem kleinen Portionierer Häufchen auf den **Zauberstein** setzen. Es braucht nicht gefettet werden, da der Teig genug enthält.

Bitte genug Platz zwischen den Haufen lassen, da die Cookies beim Backen auseinander laufen.

Die Cookies für ca. **10 Minuten** schön knusprig braun backen.

Bitte gleich vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dieses Rezept ergibt ca. 18-20 Cookies, je nachdem wieviel vom Teig abgestochen wird!



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbstständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

110 g Butter (weich)

100 g Zucker (braun)

1 Ei

225 g Mehl 550er

1 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

Chocolate Chunks (Vollmilch,  
Zartbitter, weiß – nach Belieben!)  
oder bunte Schokolinsen

optional

Nussstücke