

American Chocolate Chip Cookies



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------|---------------------|
| Weizenmehl (glatt) | 2.5 Tasse(n) / Glas |
| Buttervanille-Aroma | 1 Teelöffel |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Brauner Zucker | ½ Tasse(n) / Glas |
| Feinkristallzucker | ½ Tasse(n) / Glas |
| Butter | 1 Tasse(n) / Glas |
| Backpulver | 1 Teelöffel |
| Salz | 1 Teelöffel |
| Schokoladestücke / Schokostücke | 2 Tasse(n) / Glas |

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen,
Backröhre auf 175°C O/U Hitze vorheizen.

Alle Zutaten (außer Schoko-Chips) gut miteinander verrühren,
Schokoladestücke unterheben.

Mit Teelöffeln 16-20 kleine Häufchen auf das Backblech setzen und die Kekse anschließend 15-20 min.
backen bis sie schön braun und knusprig sind.

Die fertigen Kekse zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

Lauwarm mit einem Glas kalter Milch genießen.

Info: Mit Tassen sind die amerikanischen "cups" gemeint, welche bei uns ca. kleinen Kaffeetassen entsprechen würden.

Dieses Rezept stammt von einem amerikanischen Koch aus Oregon, den ich während meines
Auslandsaufenthaltes in Amerika kennengelernt habe. :-)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2099-American-Chocolate-Chip-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at