



Schokoladencookies

Zutaten für circa 20 Stück:

165 g Butter, zimmerwarm

130 g brauner Zucker

35 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl

1 EL Speisestärke

½ Pkg. Backpulver

200 g Schokodrops

Die Butter mit dem braunen Zucker, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und gut mit dem Mixer verrühren. Nach und nach die Prise Salz, das Mehl, Speisestärke und Backpulver einrühren.

Zuletzt mit einer Spatel die Schokodrops unterheben. Falls man diese nicht zur Hand hat, kann man auch Kochschokolade in Stücke schneiden und hinzufügen.

Aus dem Teig werden etwa 20 Kugeln geformt und mit Abstand auf ein Backblech gesetzt.

Bei 180°C etwa 12-14 Minuten hellbraun backen.

