

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Rezept adaptiert von: Nestle® Toll House® Chocolate Chip Cookies

ZUTATEN

(für 25 Kekse, 7 cm Ø)

- 145 g Mehl (hier: glattes W 480)
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL feines Salz
- 113 g Butter bei Zimmertemperatur
- 75 g feiner Kristallzucker
- 75 g brauner Zucker
- 1/2 TL Vanille-Extrakt (oder Vanillezucker)
- 1 Ei (M)
- 170 g zartbittere Schoko-Drops (knapp 50% Kakao-Anteil und erbsengroß; ersatzweise Schokolade hacken)
- 60 g mittelfein gehackte Nüsse (hier: Walnüsse)



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel gründlich vermengen.
2. Butter, weißen und braunen Zucker und Vanille-Extrakt in einer eigenen Schüssel mit einem Mixer rühren, bis die Masse hell-cremig ist. Das Ei einrühren.
3. Das Mehl nach und nach mit dem Mixer einrühren. Schokolade und Nüsse mit einem Löffel unterziehen bis sie gleichmäßig verteilt sind.
4. Mit einem Löffel Teigportionen in der Größe eines leicht gehäuften Esslöffels (25 g) ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech aufteilen (9 Kekse pro Blech).
[Tipp, vom Original-Rezept abweichend: Wenn man die Masse für 15 Minuten kühl stellt, ist die Handhabung wesentlich einfacher. Optional: Wer die Teigportionen etwas flach drückt, erhält flachere und größere Kekse – je nach Vorliebe.]
5. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze backen bis sie goldbraun sind, rund 9-11 Minuten (Anmerkung: hier 9 Minuten bei 180 °C). Wer die Kekse mit zähem Biss bevorzugt, bäckt sie nur solange, bis sie einen goldbraunen Rand haben, aber mittig noch relativ blass sind, rund 1-2 Minuten kürzer.
6. Die Kekse für 2 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen, anschließend vollständig auf einem Gitter auskühlen lassen. (Ursula Schersch)