Chocolate Chip Cookies ??

– enthält Werbung –

Die originalen Chocolate Chip Cookies sind für mich die besten Kekse überhaupt. Sie sind Seelentröster, Energiebooster und kleine Glücklichmacher ? ich habe im Laufe der Zeit sehr sehr viele Rezepte ausprobiert, aber das beste Rezept für die originalen Chocolate Chip Cookies liefert eindeutig Cynthia Barcomi in ihrem ersten Backbuch.

Cynthia Barcomi ist für mich sowieso eine absolute Inspiration was das Backen angeht ❤ und sie ist auch diejenige, die mich 2016 dazu annimiert hat meinen Account bei Instagram zu beginnen.

Ich habe sie bei einer Promotion im Kadewe getroffen und in einem Gespräch meinte sie, ich solle mich einfach mal in den sozialen Netzwerken ausprobieren ? und so führte eins zum anderen und heute schreibe ich hier an meinem Blog ?

Ich verändere Rezepte immer auf meine eigene Art, weil ich mit den Zutaten immer ein wenig variiere. Allerdìngs sind die Chocolate Chip Cookies von Cynthia einfach perfekt, so dass ich lediglich statt weißen Zucker, braunen Zucker bevorzuge ?

Ich kann Euch ihre Bücher einfach nur empfehlen, denn sie enthalten einfach alles, was man zum Backen wissen muss ?

So jetzt aber genug geschwärmt ? hier kommt das wunderbare Rezept.

Zutaten – ca 30 Stück

360 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Salz

250 g weiche Butter

260 g brauner oder weißer Zucker

1 El Sirup (Grafschafter Goldsaft)

1 Tl Vanillezucker

2 Eier

300 g Zartbitteschokolade, grob gehackt

Zubereitung

– Ofen auf 190° Ober/ Unter Hitze oder 170° Umluft vorheizen

– Mehl, Natron und Salz mischen

– die weiche Butter mit dem Zucker und Sirup schon luftig aufschlagen

– die Eier und den Vanillezucker unterrühren und weiter aufschlagen

– die Mehlmischung hinzufügen und mit einem festen Holzlöffel verrühren. Nur so lange bis sich das Mehl mit der Buttermischung verbindet

– die gehackteSchokolade vorsichtig hinzufügen und verrühren

– mit 2 Löffeln einfach große Kleckse mit Abstand auf das Backblech setzen.

– im vorgeheizten Backofen ca 10 – 15 Minuten backen und

abkühlen lassen

Diese Cookies sind einfach sensationell ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤