

KATES CHOCOLATE CHIP COOKIES

Ergibt ca. 40-50 Stück

Zutaten

150 g Zucker
125 g Butter
125 g Walnüsse gehackt
175 g Schokolade gehackt
150 g Weizenmehl 405
1 Ei
1/2 TL Natron
1 TL heißes Wasser
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Natron mit heißem Wasser in einer Tasse zusammen rühren bis es sich aufgelöst hat
2. Backofen vorheizen auf 180°C Umluft
3. Alle andere Zutaten zusammen mixen und Natron-Mischung dazugeben.
4. Kleine Häufchen auf das Backblech geben (25 Stk. pro Backblech)
5. Cookies backen für ca. 8-12 Minuten bis sie am Rand leicht braun werden
6. Kurz abkühlen lassen und in einer Metalldose aufbewahren

Haltbarkeit

ca. 1 Woche

KÜCHENSCHMIDE

