



🕒 VORBEREITUNG: 15 min. KÜHLZEIT: 2 Std. BACKZEIT: 10 min.

CHOCOLATE CHIP COOKIES AUS DEM OMNIA BACKOFEN

SCHRITT 1: Butter schmelzen und kurz auskühlen lassen.

SCHRITT 2: Puderzucker, Zucker, Ei und Butter vermischen.

SCHRITT 3: Mehl, Salz, Natron und Schokostücken zusammengeben.

SCHRITT 4: Alle Zutaten vermischen.

SCHRITT 5: Teig für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

SCHRITT 6: Mit einem Esslöffel Kugeln formen, je eine Kugel in die Muffinform geben.

SCHRITT 7: Cookies bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten backen.

SCHRITT 8: Ofen ausschalten, Cookies bei geschlossenem Deckel 3 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 9: Cookies auskühlen lassen und dekorieren.

TIPP: Anstatt Schokostückchen kannst du auch Nüsse oder getrocknete Früchte verwenden.

Guten Appetit!



ZUTATEN FÜR DEN TEIG (24 STÜCK)

1 Ei
100 g Zucker
50 g Puderzucker
100 g Butter
200 g Mehl
100 g Schokoladenstückchen
½ TL Backnatron
½ TL Salz
Zimt