

Chocolate Chip Cookies

Zutaten

2 1/2 Becher Mehl (glatt)

1/2 Teelöfel Salz

1 Teelöfel Natron

1/2 Becher Magarine (ca. ein halber Würfel)

1/2 Becher Ceres Soft

1 Becher Zucker

1/3 Becher Vollzucker

1/3 Becher Brauner Zucker

1 Packerl Vanillezucker

1 Ei

1 Haushaltsschokolade (gehackt)

125 g Macadamia Nüsse (gehackt)

Mehl, Salz und Natron mischen. Dann Magarine, Ceres, allen Zucker und das Ei zusammenmischen.

Anschließend die Mischung mit dem Mehl vermengen und zum Schluss die Schokolade und die Nüsse dazugeben.

Mit einem kleinen Löffel die Cookies auf das Backpapier geben und bei 190 Grad 8 - 10 Minuten backen.

Wichtig: Die Zutaten immer mit einem Löffel oder der Hand durchmischen. Keinen Mixer verwenden!

Der Teig ist schwer. Das ist normal.

1 Becher = ca. 250 ml