

Schokoladen Cookies

Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Backblech mit Papier
- Eislöffel (groß)
- Waage
- Spatel



Für den Boden:

115g weiche Butter	mit
1/3 Cup Zuckerrübensirup	
1 TL Vanilleextrakt	sowie
2 Eier	vermischen und
280 g Brown Sugar	Hinzugeben. Die Masse noch einmal mit dem Mixer verrühren
200 g Mehl	mit
1 TL Backpulver	
75 g Backkakao	und
½ TL Salz	vermengen und mit einem Spatel unter die Buttermasse heben. Zum Schluss
½ Pck ChocolateChunks oder Smarties etc.	unterheben und für mindestens eine Stunde in den Stiefkühlschrank stellen.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit dem Eislöffel den Teig auf dem Backblech verteilen. Lasst zwischen den Kugeln genug Abstand, sonst habt Ihr am Ende einen großen Cookie.

Salted Caramel Chunks	Auf den Cookies verteilen und für 12 bis 15 Minuten backen. Bevor Ihr Sie vom Blech nehmt, lasst sie noch ein paar Minuten abkühlen.
-----------------------	--