



# Chocolate-Chip Cookies mit Muscovadozucker

## Cookie Teig

Butter   flüssig	115 g
Kristallzucker	80 g
Muscovadozucker	160 g
Vollei   Ei verquirlt	1 Stk. (ca. 50 g)
Vanillesamen	1 Prise
Weissmehl	155 g
Backpulver	1 TL
Salz	1 Prise
Couverture   Maracaibo	110 g
Couverture   Dulcey	110 g



Menge:	ca. 12 Stück
Backtemperatur:	180 °C Umluft
Backzeit:	12-15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche

## Zubereitung:

**1.** Schmelze die Butter auf niedriger Stufe in einer kleinen Pfanne und vermische den Kristallzucker zusammen mit dem Muscovadozucker in einer grossen Schüssel.

Die flüssige Butter mit den beiden Zuckersorten verrühren. Gib jetzt noch eine Prise Vanille (Vanilleextrakt oder Samen) dazu und rühre das Vollei ein. Vermische die Zutaten mit einem Schwingbesen, bis Du eine leicht cremige Konsistenz erhältst, die dickflüssig vom Schwingbesen fließt (Du kannst auch alles kurz mit dem Handmixer cremig schlagen, falls es Dir von Hand zu anstrengend ist).

**2.** Gib jetzt nun das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz zu der Zuckermischung bis eine Masse entsteht. Das geht am besten mit einem Gummischaber.

Abschliessend wir noch die Couverture gehackt und dazugegeben. Wir haben hier Dulcey und Maracaibo verwendet, Du kannst aber natürlich jede Couverture verwenden, die Dir lieb ist. De Schokotropfen jetzt ebenfalls mit dem Gummischaber unterrühren. Decke die Schüssel jetzt mit Frischhaltefolie ab und lasse den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen.

**3.** In der Zwischenzeit kannst Du schon mal den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Belege zwei Backbleche mit Backpapier und lege einen Eisportionierer parat. Am besten nur 6 Cookies pro Backblech, da die Kekse beim Backen zerlaufen und sonst zusammen fließen können.

**4.** Gib das Backblech mit den Cookies nun in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit beträgt ca. 12 bis 15 Minuten. Wichtig bei den Cookies ist, dass sie nicht komplett goldbraun gebacken werden. Wir wollen lediglich, dass der Rand leicht braun wird. Sobald Du siehst, dass der Keksrand dunkler wird, musst Du die american cookies aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nach dem Auskühlen sind sie endlich essbereit! Aussen sind sie schön knusprig und innen haben sie die weiche, chewy Konsistenz, die wir wollen!