

# CHOCOLATE CHIP COOKIES



- 1 Die **Butter** mit dem **Zucker** schaumig rühren  
\_\_\_\_\_
- 2 Das **Ei** und das **Aroma** zugeben und zu einer cremigen Masse rühren  
\_\_\_\_\_
- 3 Das **Mehl** mit dem **Backpulver** mischen und unter die Masse rühren  
\_\_\_\_\_
- 4 Zum Schluß die Raspelschokolade (Zartbitter) unterheben  
\_\_\_\_\_
- 5 Ein **Backblech** mit **Backpapier** auslegen und mit Teelöffel kleine Häufchen auf das **Blech** setzen  
\_\_\_\_\_
- 6 Die Cookies im Backofen bei 175° C (Umluft) ca. **12-15 Min.** goldbraun backen  
\_\_\_\_\_
- 7 Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit **Puderzucker** bestreuen.  
\_\_\_\_\_
- 8 Bemerkung: In einer Blechdose halten die Cookies mindestens zwei Wochen.

## ZUTATEN

für 1 Portionen

**75 g** Butter (laktosefrei)

**100 g** Vollrohrzucker

**1** Ei

**5 Tropfen** Bittermandelaroma

**150 g** helles Kuchenmehl (z.B. Schär Kuchen und Kekse - Mix C)

**1 TL** Backpulver

**100 g** Raspelschokolade oder Schokoladenstückchen

Puderzucker zum Bestreuen