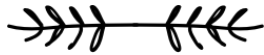


CHOCOLATE CHIP COOKIES



- 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