

Ann(n)biss

„Schokoglücklichkeks“ à la Leila Lindholm (Chocolate-Chip-Cookie)

Ergibt ca. 25 Stück

Zutaten

125g weiche Butter
60g brauner Zucker
1 Ei
90g Mehl
15g Haferflocken
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
100g Zartbitterschokolade

Jetzt geht's los:

1. Butter und Zucker cremig rühren, dann mit dem Ei schaumig schlagen
2. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz mischen und darunterheben
3. Die Schokolade grob hacken und unter den Teig rühren
4. Den Teig zu einer Wurst rollen, in Backpapier oder Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten anfrieren lassen sonst kann man die Masse nicht verarbeiten ;o))
5. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen
6. Aus der Teigrolle kleine Kügelchen formen und etwas platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech in größeren Abständen legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 10 Minuten (manchmal reichen auch 8 Min je nach Ofen) goldbraun backen