



Chocolate-Chip-Cookies

Description

Gesamtzeit 40 min
Zubereitungsdauer 20 min
Garzeit 20 min

Portion(en) 30
Schwierigkeitsgrad Leicht

Zutaten

Weizenmehl
140 g

Backpulver
½ TL

Haferflocken/Vollkornhaferflocken
50 g, kernig

Schokotropfen/Schokotröpfchen
40 g

Zucker
100 g

Halbfettmargarine, 39 % Fett
120 g

Milch, entrahmt, 0,3 % Fett
2 EL

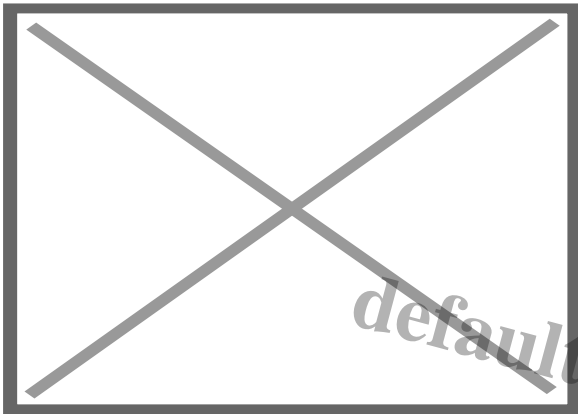
Anleitung

default watermark

Mehl mit Backpulver, Haferflocken, Schokoladentropfen und Zucker vermischen und mit Margarine und Milch zu einem Teig verrühren. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen.

Mit 2 Teelöffeln aus dem Teig 30 kleine Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und leicht flach drücken.

Chocolate-Chip-Cookies im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 18-20 Minuten backen, abkühlen lassen und servieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 6, 2021

Author

jeanny