

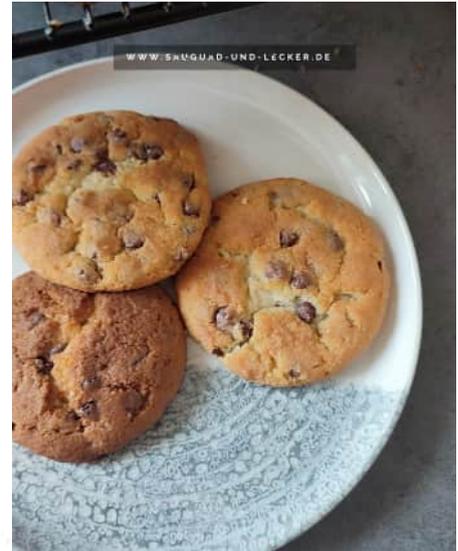


* Enthält Werbung

Cookies wie von Subway

Zutaten:

- 130 g weiche Butter
- 100 g Zucker – alternativ: Kristallsüße von Vitamina* oder Just Like Sugar von Ahead*
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanillepaste oder -zucker
- 180 g Mehl
- 1 EL Speisestärke
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 140 g backfeste Schokotropfen



Zubereitung:

- Butter, weißen Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen **(TM: 2 Minuten | Stufe 3)**.
- Das Ei hinzufügen und gut unterrühren. **(TM: Ei schon im ersten Schritt dazu geben)**
- Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Ei-Masse geben. Alles kurz, aber gründlich zu einem weichen Teig verrühren. **(TM: 40 Sekunden | Stufe 4)**
- Zum Schluss die Schokotropfen unterheben. **(TM: 20 Sekunden | Linkslauf | Stufe 2)**
- Den Teig mit einem Keksportionierer oder zwei Löffeln in Häufchen auf den Zauberstein oder eine andere Stoneware setzen
→ Genügend Abstand lassen – die Cookies zerlaufen beim Backen!
- **Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Cookies 10–15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.
- Danach ca. 10 Minuten auf dem Stein ruhen lassen, damit sie stabil werden.
- Mit einem Tortenheber oder Servierheber vorsichtig abnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- **Tipps:**
 - Für weichere Cookies: bei 180–190 °C etwas länger backen.
 - In einer luftdicht verschlossenen Dose bleiben die Cookies mehrere Tage herrlich soft.
 - Wer weniger Zucker möchte, kann den weißen Zucker einfach durch Kristallsüße* oder Just Like Sugar* ersetzen – funktioniert problemlos!

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>