

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Ergibt ca. 6-7 große Cookies

120g Margarine (z.B. Alsan)
160g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL (ca. 50g) Sojajoghurt
25g Nussmus (Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Cashew,...)
250g Weizenmehl Typ 550 (zur Not geht auch jedes andere Mehl)
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Salz
150g Zartbitterkuvertüre (Schokotropfen/Schokochunks/selbst gehackt)
100g Walnüsse, geröstet

Die Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten goldbraun rösten.
Abkühlen lassen.

Margarine und Zucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Masse soll nicht luftig werden, sondern einfach nur gut vermischt.

Die Kuvertüre und Walnüsse in grobe Stücke hacken und zusammen mit allen restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen.

130g Portionen abwägen und zu Kugel formen.

Mindestens 90 Minuten einfrieren.

Den Ofen, mit einem Blech auf mittlerer Schiene, auf 180 Grad Umluft für 20 Minuten vorheizen.

Das Blech nun mit Backpapier belegen und maximal 6 Cookie-Kugeln darauf platzieren.

25 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist (So finde ich sie perfekt. Innen noch etwas weich)

Je dunkler die Backfarbe, desto knuspriger werden die Cookies. Je heller, desto weicher bleibt die Mitte.

Nach dem Backen mit etwas Salz bestreuen und circa 15 Minuten auskühlen lassen.

ENJOY!

PS: Du kannst die Cookie-Kugel auch eingefroren lassen, und dann immer nach Bedarf so viele du brauchst frisch aufbacken :)