

Das Rezept

American Chocolate Chip Cookies

Zutaten für 18 Kekse

2 Eier
130 g Zucker, weiß
150 g Zucker, braun
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
230 g Butter, sehr weich
390 g Mehl
170 g Schokotropfen

Aufwand

Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Backzeit ca. 15 Minuten
Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Backofeneinstellung

150 °C Ober-Unterhitze
Blech auf der mittleren Schiene

Zubereitung

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verrühren. Wenn man das Gefühl hat, viel zu viel Mehl zu haben, ist das genau richtig. Wenn die Butter weich genug war, lässt sich alles untermischen. Statt Schokotropfen kann man auch einfach Schokostückchen verwenden, aber die Tropfen sehen einfach besser aus.

Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen je 9 Teigkugeln in Dreierreihen verteilen. Die Kugeln verlaufen noch zur Plätzchenform, so bekommt man die typischen amerikanischen Riesenkekse. Immer nur ein Blech auf der mittleren Schiene bei 150 °C Ober-Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 15 Minuten, wahrscheinlich etwas länger, backen.

Die Kekse sind dann noch recht blass, aber das muss so sein, sonst würden sie nicht weich bleiben. Die Oberfläche sollte leicht nachgeben, wenn mit einer Gabel und leichten Druck auf den Keks gedrückt wird, aber nicht einreißen.

Die Kekse gut abkühlen lassen, damit sie nicht bröckeln.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1504411255891700/American-Chocolate-Chip-Cookies.html?portionen=1>, letzter Zugriff: 17. Oktober 2020.