



## CHOCOLATE CHIP COOKIES

ca 20 Cookies

| Zutaten                     | Ingredients                              |
|-----------------------------|------------------------------------------|
| 380g Mehl                   | <b>3 cups flour</b>                      |
| 1 TL Natron                 | <b>1 tsp baking soda</b>                 |
| 1 TL Salz                   | <b>1 tsp salt</b>                        |
| 230g zimmerwarme Butter     | <b>2 sticks butter, room temp.</b>       |
| 40g weißen Zucker           | <b>1/4 cup granulated sugar</b>          |
| 130g braunen Zucker         | <b>1 cup brown sugar</b>                 |
| 1 TL Vanilleextrakt         | <b>1 tsp vanilla extract</b>             |
| 2 große Eier                | <b>2 large eggs</b>                      |
| 300g dunkle Chocolate Chips | <b>2 cups semi sweet chocolate chips</b> |

### Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C heizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. misch das Mehl, Natron und Salz in einer separaten Schüssel
3. die Butter, weißen und braunen Zucker und Vanilleextrakt für circa 2 min schaumig schlagen bis die Masse hell und fluffig wird
4. die Eier hinzufügen und nochmal aufschlagen
5. während des Mixens auf mittlerer Stufe nach und nach die trockenen Zutaten hinzugeben
6. die Chocolate Chips unter den sehr zähen Teig heben

### Option 1 für dickere Kekse mit aufgegangener Kekstextur:

1. mit einem großen Eisportionierer 4 Kekskugeln auf das Backblech geben, damit die Kekse Platz haben groß und rund zu backen
2. in den Ofen für maximal 11 min, danach sofort rausholen, 2-3 min abkühlen lassen und vom Backblech nehmen

### Option 2 für dünnere kauigere Kekse:

1. mit einem großen Eisportionierer auf einen Teller oder Holzbrett den Teig portionieren und mindestens 5 Std einfrieren
2. anschließend bei Zimmertemperatur auftauen lassen und 4 noch leicht gekühlte Kugeln auf ein Backblech geben, damit sie genug Platz haben groß und rund zu backen
3. in den Ofen für nicht länger als 12 min, danach sofort rausnehmen und anschließend 2-3 min abkühlen lassen und vom Backblech nehmen

Die Chocolate Chip Cookies können luftgeschützt für circa 4 Tage aufgehoben werden

### Instructions

1. preheat oven to 350°F and line a baking sheet with parchment paper
2. combine flour, baking soda and salt in a separate bowl
3. beat butter, white and brown sugar and vanilla extract until light and fluffy
4. add eggs and beat again
5. beating on medium speed, add dry ingredients
6. fold in chocolate chip cookies

### Option 1 for thicker cookies with risen cookie texture:

1. with a large ice cream scoop, place four scoops on baking sheet with parchment paper to allow the cookies to bake nice and round
2. bake at 11 min, take out immediately, let sit for 2-3 min on baking sheet and remove to let cool

### Option 2 for thinner chewier cookies:

1. with a large ice cream scoop, scoop the entire dough on a plate and freeze the balls for about 5 hours
2. remove from freezer, and defrost at room temperature
3. bake four slightly cool scoops on a baking sheet with parchment

**to allow them to bake nice and round for no longer than 12 min  
3. remove from oven, let sit for 2-3 minutes on baking sheet and  
remove to let cool**

**Cookies can be stored in an airtight container for about 4 days**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

**Also watch my Youtube Videos.**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

**Show me your result on social media:**

**tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)**

