

## Rezept zu Sendung #74

Cathrins Backstudio

### Cookies

#### Zutaten Cookies:

100g.	Zucker
165g.	Brauner Zucker
1 TL	Salz
115g	Butter
1	Ei
1TL	Vanilleextrakt
155g	Mehl
½TL	Backpulver
300g	Schokolade

#### Zubereitung

Die geschmolzene Butter mit dem Braunen und Zucker verrühren. Dann das Ei hinzufügen und Vanilleextrakt dazu geben und weiter rühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und durchsieben und mit dazu geben, unterheben. Die Schokoladenwürfel unterheben und gut vermengen. Dann den Teig 20 min ruhen lassen. In der zwischen zeit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach der Ruhezeit mit 2 Löffeln mit Abstand die Cookiemasse auf das Backpapier setzen und im Vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober -/ Unterhitze 12 bis 15 min backen. Danach vom Backblech heben und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin Ilg