



## Cookies mit Schokostückchen

### Zutaten:

- 140 g dunkle Schokolade in Stücken
- 130 g Butter in Stücken
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Vanillezucker, selbstgemacht oder 1 TL Vanilleextrakt
- 180 g Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, **3-6 sek/Stufe 6** grob zerkleinern und umfüllen.
3. Butter, Zucker, braunen Zucker, Ei und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **2 min/Stufe 3** verrühren.
4. Mehl, Natron, Backpulver und Salz zugeben und **40 sek/Stufe 4** unterheben.
5. Gehackte Schokolade zugeben und **30 sek/Stufe 2** vermischen. Aus dem Teig mithilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Kugeln formen und mit 5 cm Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen. Backbleche mit den Cookies nacheinander 10-12 min (180° C) goldbraun backen. Cookies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bevor sie serviert oder in einer Keksdose aufbewahrt werden.

### Variante:

Im 5. Schritt zusätzlich zur Schokolade ca. 30 g gehackte Nüsse oder Rosinen zugeben.