

## Die 6-Punkte-Checkliste für perfekte American Cookies



Flips oder Chips? Chips! Schokolade oder Gummibärchen? Schokolade! Kuchen oder Kekse? Ku... Ke... Puhhh, da muss ich überlegen. Streuselkuchen oder Kekse? Ganz klar Streuselkuchen! Butterkuchen oder Kekse? Ebenfalls der Kuchen. Aber was, wenn Streusel- und Butterkuchen mit Original amerikanischen Chocolate Chip Cookies konkurrieren? Außen knusprig und innen ganz weich? Da fällt mir die Entscheidung tatsächlich schwer ...

Ich muss zugeben, richtig gute Cookies können so einiges. Über stressige Lernphasen hinweghelfen zum Beispiel. Ja, das können sie tatsächlich. Aber eben nur die richtig guten aus Amerika. Wo es die zu kaufen gibt? Leider nur ganz selten. In keinem Supermarkt. Und in keinem Coffeeshop. Wenn du Glück hast, dann vielleicht in deinem Lieblingscafé um die Ecke.

Ich habe meine ersten amerikanischen Cookies vor 5 Jahren gegessen. Nicht in Amerika, sondern in Düsseldorf. Nicht in einem Café, sondern in meiner Uni – von meiner Dozentin, einer waschechten Amerikanerin. „There’s a secret ingredient in American Chocolate Chip Cookies“. Eine geheime Zutat? „You have to use Muscovado!“ Muscovado? Noch nie gehört. „Der dunkelbraune Muscovado Zucker ist ein Rohrohrzucker von der Insel Mauritius“ – so das Internet. Also brauner Zucker? No, no, no – höre ich meine Dozentin sagen. Was denn dann?

Theoretisch ist **Muscovado Zucker** brauner Zucker, hat aber absolut nichts mit dem braunen Zucker, wie wir ihn kennen, zu tun. Anders als unser Zucker wird Muscovado Zucker weder gereinigt noch raffiniert. Er ist leicht **feucht**, erinnert fast ein bisschen an **nassen Sand**. Und verleiht ‚chewy‘ Cookies ihre herrlich weiche Textur. Jeder, der schon einmal echte amerikanische Chocolate Chip Cookies genascht hat, weiß, wovon ich spreche.

Ich war – und bin es noch immer – von den Cookies meiner Dozentin begeistert. Anders als viele meiner Kommilitonen. „Richtig gute Cookies sind knusprig – dünn und knusprig“, so die eine Hälfte. „Richtig gute Cookies sind weich – dick und weich“, so die andere. Was darauf folgte – eine heftige Diskussion.

Heute, fünf Jahre später, ein anderer Ort, die gleiche Diskussion. Ich habe für meine Kollegen Chocolate Chip Cookies gebacken – natürlich nach dem Rezept meiner amerikanischen Dozentin. Das Fazit - gespalten. ‚Zu weich‘, ‚zu knusprig‘, ‚zu groß‘, ‚zu klein‘, ‚zu dick‘, ‚zu dünn‘, ‚zu ...

Anlass für mich – der Sache auf den Grund zu gehen. Wie sehen Original amerikanische Chocolate Chip Cookies aus? Wie schmecken sie? Und welche Rolle nehmen dabei Zucker, Butter, Mehl und Eier ein?

Für meinen Test habe ich zuerst ein ganzes Blech Chocolate Chip Cookies gebacken - nach dem amerikanischen Rezept meiner Dozentin. Und anschließend weißen Zucker durch Muscovado Zucker ausgetauscht, Muscovado Zucker durch weißen Zucker und ein ganzes Ei durch ein Eigelb. Habe die Cookies bei 150 °C und 175 °C gebacken, den Teig vor dem Backen kaltgestellt und am Ende alle miteinander verglichen. Was dabei herauskam? Eine riesengroße Cookie-Schlacht.

# Die 6-Punkte-Checkliste für perfekte American Cookies



Original Amerikanische Chocolate Chip Cookies - 8 mal anders, 8 mal lecker.

## Das macht Mehl

### Kombination aus Typ 405 und Typ 550

Egal ob weiche oder knusprige Cookies – eine Kombination aus 405er und 550er Mehl ist optimal. Beide Mehlsorten haben gute Klebeeigenschaften und sind besonders fein. Hast du kein 550er Mehl zu Hause, dann kannst du problemlos das handelsübliche Haushaltsmehl Typ 405 verwenden.

### 1 EL Speisestärke

Für besonders weiche Cookies einfach 1 EL Mehl durch 1 EL Speisestärke ersetzen. Das mache ich ab sofort immer!

## Das macht Butter



Butter und Zucker immer schaumig schlagen. So lange, bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen sind.

## Weiche Butter

Weiche Butter: Butter und Zucker schaumig schlagen – so steht es in meinem Grundrezept. Je nach Mixer kann das bis zu 5 Minuten dauern. Aber das ist richtig so. Nur so wird das Äußere deiner Cookies knusprig und das Innere bleibt weich. Für besonders knusprige Kekse, einfach den Butteranteil erhöhen. Bitte niemals die Butter reduzieren. Dann werden deine Kekse weder knusprig noch weich, sondern einfach nur trocken.

## Flüssige Butter

Für besonders weiche Cookies, Butter schmelzen, auskühlen lassen und mit Zucker cremig rühren. Auch lecker: gebräunte Butter. Verleiht deinen Cookies einen herrlich nussigen Geschmack.

## Das machen Eier



Wenn du möchtest, kannst du ein Ei durch ein Eigelb ersetzen. Das Ergebnis ist allerdings kaum ein anderes.

## Extra Eigelb

Wenn du deine Cookies noch weicher möchtest, dann ersetze einfach ein ganzes Ei durch ein Eigelb. Zugegeben – das Ergebnis ist auf den ersten Blick nicht zu erkennen. Und auch geschmacklich hat man das Eigelb nur mit viel Fantasie herausgeschmeckt.

## Das macht Zucker

# Die 6-Punkte-Checkliste für perfekte American Cookies



Weißer Zucker macht deine Cookies knusprig, Muscovado Zucker schön weich.

## Weißer Zucker

Wenn du **knusprige Cookies** möchtest, dann süße deinen Teig mit weißem Zucker. Für den Geschmack kannst du eine kleine Menge Zucker gegen Muscovado Zucker austauschen. Das Verhältnis 75:25 Prozent (weißer Zucker:Muscovado Zucker) ist optimal.

## Muscovado Zucker

Wie bereits erwähnt, Muscovado Zucker ist kein brauner Zucker. Er ist **feuchter** und **schmeckt ganz wunderbar nach Karamell**. Wenn deine Cookies **weich und ‚chewy‘** werden sollen, unbedingt Muscovado Zucker verwenden. Kleiner Tipp: Taste dich langsam an Muscovado Zucker heran. Er hat einen ganz eigenen Geschmack und kann schnell herb schmecken. Am Anfang lieber zu hellem Muscovado Zucker greifen. Dieser ist genauso feucht, schmeckt aber süßlicher.

## Die Backtemperatur



Je heißer du deine Cookies backst, desto knuspriger werden sie.

## Hohe Temperatur

Je **heißer dein Backofen** ist, desto knuspriger werden deine Cookies. Aber Vorsicht: Knusprige Cookies können schnell trocken werden. Deshalb unbedingt auf die Zeit achten. Die Cookies ziehen nach dem Backen nach und sind in der Regel in 10 Minuten fertig.

## Niedrige Temperatur

Cookies auf **niedriger Temperatur** backen und deine Cookies werden richtig schön **weich**. Auch hier gilt: Zeit im Auge behalten.

## Die Teigtemperatur



Für besonders knusprige Cookies, den Teig vor dem Backen 2 Stunden kaltstellen.

# Die 6-Punkte-Checkliste für perfekte American Cookies

## Kalter Teig

Mürbeteig soll man vor dem Ausrollen kühlen. Cookie-Teig auch? Unbedingt! Legst du deinen **Teig vor dem Backen 1-2 Stunden in deinen Kühlschrank**, sind die **Cookies nach dem Backen** tatsächlich um einiges **knuspriger**. Die Butter zieht sich zusammen und verleiht den Keksen eine feste Textur.

## In 6 Schritten zu weichen Cookies

1. Unbedingt **Muscovado Zucker** verwenden. In welchem Verhältnis du weißen Zucker und Muscovado Zucker mischst, bleibt dir überlassen. Ich mag die Kombination aus 50:50 am liebsten.
2. Butter und Zucker immer **schaumig schlagen**. Die Zuckerkristalle müssen vollständig aufgelöst sein. Alternativ Butter schmelzen.
3. 1 EL Mehl durch 1 EL **Speisestärke** ersetzen.
4. Trockene Zutaten mit der Hand unterrühren. Und **nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig** entsteht.
5. **Dicke Cookies** sind weicher als flache Cookies. Deshalb einen gehäuften EL Teig auf das Backblech geben und auf keinen Fall plattdrücken.
6. Im heißen Ofen (150 °C) 10-11 Minuten backen.

## In 6 Schritten zu knusprigen Cookies

1. Je mehr (**weißen**) Zucker du verwendest, umso knuspriger werden deine Cookies. Mein Tipp: Eine kleine Portion Zucker gegen Muscovado austauschen. Schmeckt einfach besser.
2. **Butter** sorgt für knusprige Cookies. Einfach ein paar Gramm mehr nehmen.
3. Trockene Zutaten mit der Hand unterrühren. Und **nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig** entsteht.
4. Teig vor dem Backen 2 Stunden **kaltstellen**.
5. Teig ein kleines bisschen plattdrücken. **Flache Cookies** sind knuspriger als dicke Cookies.
6. Im heißen Ofen (200 °C) 9-10 Minuten backen.

## Cookies in Blechdosen aufbewahren

Frisch aus dem Ofen schmecken sie am besten – klar! Aber was, wenn doch mal ein paar Cookies übrigbleiben? Egal ob weiche oder knusprige Cookies, die amerikanischen Kekse lassen sich am besten in **Blechdosen** aufbewahren. Hast du **weiche Cookies** gebacken, dann gib noch ein Stück **Brot** dazu. So bleiben deine Kekse richtig schön ‚chewy‘.

## Kann ich meine Cookies einfrieren?

Du hast mal wieder viel zu viele Cookies gebacken? Dann frier die restlichen einfach ein. Ja, das geht. Cookies nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel füllen und in das Tiefkühlfach geben. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Noch besser: Nicht die Cookies, sondern den **Cookieteig** einfrieren. Nach dem Zusammenrühren in Frischhaltefolie wickeln und in das Tiefkühlfach geben. Über Nacht im Kühlschrank auftauen und am nächsten Morgen wie gewohnt backen. Schmecken wie frisch gebacken – sind sie ja auch.

Eingefrorene Cookies und eingefrorener Cookieteig halten sich ca. 4 Wochen.

## Für Krümelmonster: 7 Ideen für Cookies

Und zu Weihnachten gibt es Plätzchen. In meinem großen [Plätzchen-Guide](#) verrate ich dir, wie Kokosmakronen und Spitzbuben am besten gelingen.