

Nur 'chewy' Cookies sind echte Chocolate Chip Cookies

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Cookies

225 g Butter
225 g Zucker
225 g Muscovado Zucker
2 Eier
2 Teelöffel Vanilleextrakt
340 g Mehl
1 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Wasser
1 Esslöffel Speisestärke
1/2 Teelöffel Salz
350 g Schokoladendrops

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Bei meiner Oma gab es immer Kuchen. Ob Montag, Mittwoch oder Sonntag - immer stand irgendwo ein halber Marmorkuchen oder ein Stück Schichttorte rum. Noch heute erzählen alle von den prachtvollen Torten. 'Wisst ihr noch damals ...', heißt es jedes Jahr wieder. Mir sind komischerweise nicht die vielen Kuchen, sondern nur eine blaue Dose in Erinnerung geblieben. Eine große, runde blaue Dose, die immer auf Omas Wohnzimmertisch stand. Was sich in der Dose befand?

Kekse - ziemlich staubige Kekse. Brezel, Kreise, Kringel. Sterne und Rauten. Fünf an der Zahl. Alle in eine weiße Papiermanschette gehüllt. Und - zugegeben - nicht besonders lecker.

Heute, 20 Jahre später, weiß ich, was richtig gute Kekse sind. Sicher nicht die staubtrockenen Kekse aus jener Dose. Richtig gute Kekse sind 'chewy', innen weich und außen knusprig - also irgendwie zäh. Das schlägt mir zumindest das Wörterbuch vor, wenn ich nach der Übersetzung für das amerikanische Wort 'chewy' suche. Wie auch immer... Richtig gute Kekse schmecken nach ordentlich Butter und zergehen auf der Zunge.

Das Geheimnis: Butter mit weißem Zucker und Muscovado Zucker schaumig schlagen. Und zwar nicht zu knapp. Was Muscovado Zucker ist? Ein Rohrzucker, der weder gereinigt noch raffiniert wurde. Und so herrlich nach Karamell schmeckt, das er deinen Cookies eine ganz besonders leckere Note gibt. Das Besondere ist aber seine Konsistenz. Muscovado Zucker ist leicht feucht, erinnert fast ein bisschen an nassen Sand. Und verleiht deinen Cookies eine herrlich weiche Textur. Eben so wie es das amerikanische Original verlangt.

Kleiner Tipp: Chocolate Chip Cookies mit einem Stück Brot in einer Metaldose aufbewahren. So schmecken sie auch nach Tagen richtig schön 'chewy'. Ich verpacke meine Kekse natürlich in der blauen Dose von meiner Oma. Die habe ich nämlich vor ein paar Jahren auf unserem Dachboden gefunden.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl mit Speisestärke und Salz mischen, beiseitestellen.

Nur 'chewy' Cookies sind echte Chocolate Chip Cookies



- 3 -

Butter mit Zucker und Muscovado Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben, cremig rühren. Vanilleextrakt unterrühren.



- 5 -

Teig esslöffelweise auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.



- 4 -

Natron mit Wasser mischen und unter die Butter-E-Mischung rühren. Trockene Zutaten und Schokoladendrops unterheben.

