



American Cookies

- für ca. 20 Cookies

Zutaten:

- 250g Butter
- 100g Zucker
- 90g brauner Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Natron
- 300g Mehl

Nach Belieben Nüsse, Schokolade und getrocknete Früchte

Zubereitung:

1. Die Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz schaumig schlagen.
2. Die Eier und den Vanillezucker hinzufügen und cremig rühren.
3. Mehl und Natron miteinander verrühren und in die Butter-Zucker-Eier-Masse rühren.
4. Nach Belieben Nüsse, Schokolade und getrocknete Früchte hinzugeben.
5. Den fertigen Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
6. WICHTIG: maximal 9 Cookies pro Blech
7. Cookies wie angegeben backen und gut auskühlen lassen.



Ca. 30 Minuten



Umluft (180°)

8- 9 Minuten