American Cookies (Subway Art)

Project informations

- Maintainer: eriu
- Members:
- Begin: 2013-02-08
- Deadline: 2013-02-08
- Status: Finished
- Skills needed:
  - cooking skills

Zutaten

Technik

- Backofen, groß
- Herdplatte/Mircowelle
- 3 Bleche
- Backpapier
- Rührgerät
- 2 Schüsseln
- 1 Gefäß zum erhitzen der Butter

Grundteig

- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Zucker, braun
- 130 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 1 TL Backpulver (ca 0,6 Packung)
- 0,5 TL Salz

- 1 Pck. Vanillezucker

Cookie-Variaten:

Macadamia-White-Chocolate-Cookies

- 200 g grob gehackte weiße Schokolade und
- 120-150 g gehackte Macadamianüsse unter den Teig heben (gesalzene Nüsse vorher abspülen).

Double-Chocolate-Cookies

- 150 g gehackte dunkle Schokolade,
- 1 EL dunkler Kakao unter den Teig geben.

Chocolate-Walnut-Cookies

- 150 g grob gehackte dunkle Schokolade,
- 100 g grob gehackte Walnüsse unter den Teig geben.

Zubereitung

- Die Schokolade oder/und die Nüsse grob zerhacken. Die Butter in der Mircowelle oder auf dem Herd erhitzen ⇒ flüssige Butter.
- Geschmolzende Butter mit Rohr und Normalzucker und dem Salz zusammen schaumig schlagen. Die Eier und den Vanillezucker zufügen und cremig rühren. Etwas Mehl beiseite nehmen und mit dem Backpulver mischen, das restliche Mehl löffelweise unter die Masse rühren, zum Schluss das Mehl-Backpulver-Gemisch einmischen (der Teig ist vergleichsweise fest und zäh).
- Am schluss dann ggf die Schokolade, Nüsse, M&Ms etc. unter den Teig mischen.

- Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (viel Platz lassen! Die Cookies zerlaufen sehr stark. max. ca 9 Cookies pro Blech).
- Bei Umluft 190°C ca. 8 - 9 Minuten backen. Wichtig: Je nach Ofen sind die Cookies etwas früher oder später fertig. Perfekt sind sie, wenn die Ränder ganz leicht braun sind und die Cookies im Kern noch feucht wirken.
- Dann sofort aus dem Ofen nehmen und ganz vorsichtig (zerbrechlich!) auf eine Platte/Boden o. ä. zum Auskühlen setzen (nicht auf dem heißen Blech lassen!). Beim Auskühlen härten sie dann nach, bleiben innen aber schön zart.
- Am Besten gekühlt in einer Dose aufbewahren .

From:
http://www.netz39.de/wiki/ - **Netz39**

Permanent link:
http://www.netz39.de/wiki/projects:2013:cooking:cookies

Last update: **2013-02-08 14:21**