



Chocolate Chip Crunch Cookies

1 Rezept ergibt 6 bis 8 Dutzend Plätzchen. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen, das Blech auf die mittlere Schiene schieben.



240 g Butter
200 g weißen Zucker
200 g braunen Zucker
2 TL Backnatron, 1 TL Salz
2 TL Vanille-Extrakt
2 Eier
195 g Mehl, ungesiebt
150 g Cornflakes
(mit den Händen zerdrücken)
200-300 g Schokolade, grob gehackt

Die Butter zerlassen, den Zucker zugeben und unterrühren. Die Eier mit einer Gabel schlagen und zusammen mit dem Backnatron, dem Salz und dem Vanille-Extrakt zugeben und gründlich verrühren. Dann das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Cornflakes und die Schokolade in den Teig einarbeiten.

Von dem Teig walnussgroße Mengen abstechen, zu Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech setzen, aber nicht mehr als 12 auf ein haushaltsübliches Blech, dann mit einem bemehlten oder eingeölkten Pfannenwender leicht flach drücken. Bei 190 Grad 8 bis 10 Minuten lang backen. Anschließend zwei Minuten lang auf dem Blech ruhen lassen, dann auf ein Drahtgitter legen und vollständig auskühlen lassen. Nur auf dem Drahtgitter werden sie knusprig!

*Wenn sich die Plätzchen zu sehr ausdehnen,
Hitze auf 175 Grad verringern.
Vor dem Backen nicht flach drücken.*