American Cookies Cevi StäHo von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 60 Personen

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei beigeben, rühren bis die Masse hell ist. Schokolade und Nüsse darunterrühren. Mehl und Natron vermischen, dazu sieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Mit Löffel herausnehmen und baumnussgrosse Kugeln formen.

Backofen auf 180°C vorheizen

In der Mitte des Ofens 10-15 Minuten backen.

Ergiebt ca 30-40 Cookies

750 g Butter	oder Margarine
540 g Zucker	1EL=15g
540 g Rohrzucker	6 EL
6.0 Prise Salz	
6.0 Stück Vanillezucker (8g)	
6.0 Stück Eier	
600 g Schokosplitter	Schoggiwürfeli
480 g Nüsse gehackt	gemischte Nüsse, Haselnüsse, Mandelstäbli, geröstet
1.2 kg Mehl	
9.0 g Natron	1TL=3g