

## American Cookies Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei begeben, 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.

Ergibt 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  |