Chocolate Chip Cookies

Zutaten

160g Mehl (Emmer, Dinkel)
100g Butter (zimmerwarm)
80g Zucker (davon 10g Vanillezucker)
180g Zartbitterschokolade
50g Haferflocken
1 Ei
2g Salz
2g Backpulver (evtl. Backnatron)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Haferflocken, dem Backpulver, Salz und Backpulver vermischen. Die Schokolade zerkleinern.

Mit dem Rührgerät den Butter cremig rühren und den Zucker und das Ei unterrühren. Die Mehlmischung portionsweise dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokolade mit einem Spatel oder großen Löffel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (160°C bei Umluft).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig zu rund 6 bis 12 Kugeln formen und mit einer handbreit Abstand auf das Backblech setzten. Beim backen verlaufen die Kugeln dann zu den eher flachen Keksen.

Rund 15-20 Minuten (je nach Backofen) backen, so dass der Rand goldbraun wird, aber die Kekse selbst noch weich sind. Einige Minuten abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Varianten

Das Verhältnis der Zutaten kann man nach Geschmack variieren, z. Bsp. kann man die Haferflocken einfach weglassen.