

Softe Chocolate Chip Cookies

Super softe Chocolate Chip Cookies

Weil Kekse einfach immer gehen, gibt es heute ein einfaches Rezept für softe Chocolate Chip Cookies. Die sind super lecker und super einfach zuzubereiten. Wer Cookies mag, die in der Mitte schön weich und klebrig bleiben, wird diese Kekse lieben. Freundlich für Kalorienzähler sind diese Cookies definitiv nicht, aber die ist man ja auch nicht täglich. Wenn ihr eure Kekse gerne ein bisschen dicker mögt, solltet ihr den Teig, oder die Teigkugeln vor dem Backen kaltstellen. So verläuft der Teig nicht ganz so beim Backen.

Der fertige Keksteig lässt sich auch gut vorbereiten und auf Vorrat einfrieren. Entweder Kugeln formen und diese einfrieren, oder den Teig mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und einfrieren. Bei Bedarf könnt ihr dann entweder einzelne Teigkugeln, oder die Teigrolle herausholen und euch beliebig viele Stücke abschneiden. Den gefrorenen Keksteig einfach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. So habt ihr immer frische Cookies im Haus, wenn ihr Lust darauf habt.

Leckere Cookies mit Chocolate Chips – Super soft und chewy

Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den weißen und braunen Zucker zusammen mit der Butter, dem Vanilleextrakt und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Ei dazu geben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver dazu tun und alles zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Die Schokotröpfchen hinzufügen und ebenfalls gleichmäßig unterheben.

Aus dem fertigen Teig etwa 18 gleichgroße Kugeln formen. Die Kugeln mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10-12 Minuten backen. Die Cookies sollten dabei nicht braun werden. Die Kekse sind nach dem Backen super weich. Die fertigen Cookies deshalb vollständig auf dem Blech abkühlen lassen. Danach könnt ihr sie ganz normal vom Backpapier lösen und in die Hand nehmen.

Weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Spritzgebäck



Butterplätzchen



Körner Kekse ohne Mehl



Nutella Kekse



Softe Chocolate Chip Cookies

KALORIENARME REZEPTE

110 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Frühstück



[mehr Infos zum Buch](#)

HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR FÜR KEKSE

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen
