

Linus Cookies

Zutaten

2 Bleche

Backpapier

110 g Butter, weich

175 g Zucker

¼ Päckchen Vanillezucker

¼ TL Salz

1 Ei

150 g dunkle Schokolade, gehackt, oder Schokoladewürfelchen

160 g Mehl

1 Msp. Backpulver

- Zubereiten **25min**
 - Backen **11min**
1. Butter rühren, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Teig hell ist. Schokolade darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
 2. Mit 2 Teelöffeln esslöffelgrosse Teigkugeln auf die mit Backpapier belegten Bleche legen. Mit kalten Händen flachdrücken, so dass sie 1 cm hoch sind, 15 Minuten kühl stellen.
 3. In der Mitte des auf 175°C vorgeheizten Ofens 11-13 Minuten backen.