

Backrezept: Chocolate Chip Cookies

Mit diesem einfachen Rezept erlebst du im Handumdrehen den perfekten Genuss von zartem Teig und schmelzender Schokolade - ein verführerisch leckeres Geschenk zu Weihnachten!

Zutaten (48 Kekse)



225g weiche Butter	2 TL Vanilleextrakt
200g Zucker	360g Weizenmehl
200g brauner Zucker	2 TL heißes Wasser
2 Eier (gr. M)	320g Schokostückchen
1 TL Backpulver	(Optional: gehackte Walnüsse)
½TL Salz	

Backanleitung

1. Heize den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vor.
2. Weiche Butter, weißen Zucker & braunen Zucker mit einem elektrischen Mixer in einer großen Schüssel glattschlagen.
3. Eier einzeln dazu geben und mit Vanilleextrakt kurz verrühren.
4. Backpulver in heißem Wasser auflösen. Anschließend zusammen mit dem Salz der Butter-Zucker Mischung hinzufügen.
5. Mehl, Schokoladenstückchen und (optional) Walnüsse zur Teigmischung geben und zu einem Teig verrühren.
6. Den Teig zu teelöffelgroßen Kugeln formen und mit großzügigem Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche platzieren. Leicht platt drücken.
7. Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Ränder schön gebräunt sind (ca. 10-12 Min.)
8. Nimm die Kekse aus dem Ofen, lass sie kurz auf dem Blech abkühlen und setze sie dann auf ein Kuchengitter, um vollständig auszukühlen.
9. Bewahre sie luftdicht auf oder serviere sie sofort und genieße!

Geschenkidee zu Weihnachten & zum Wichteln

Die frisch gebackenen Schokoladenkekse sind nicht nur köstlich, sondern auch ein charmantes Geschenk für einen besonderen Anlass. Verpacke sie z. B. in unserem luftdichten Keksglas mit einer individuellen Gravur (Weihnachtsmotiv & Wunschtext). Das liebevoll gestaltete Keksglas macht sich perfekt als **Weihnachtsgeschenk, beim Wichteln** oder einfach als kleine Aufmerksamkeit, um die festliche Freude zu teilen.



Naschglas
mit Weihnachtsmotiv &
persönlicher Gravur



Eine ebenso süße Idee ist es, die Zutaten für die Kekse in einem personalisierten Keksglas als Backmischung zu verschenken.

Diese DIY-Backmischung ist nicht nur ein originelles Geschenk, sondern auch ein kreatives Wichtelgeschenk. Damit schenkst du nicht nur köstliche Kekse, sondern auch die Freude am Backen :)