

# Weltbesten Cookies a la Subways

## Das ultimative Rezept für die allerbesten Cookies

Nachdem ich so viele Fragen bekommen habe ob ich das Rezept "per Nachricht" schicken kann, dachte ich mir das es hier am meisten Sinn macht ☐

### **Zutaten:**

- 280g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1  $\frac{1}{2}$  TL Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 170g Butter geschmolzen
- 150g braunen zucker
- 100g weißen Zucker
- 6 Tropfen Vanillearoma
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz
- Toppings: was und so viel Du möchtest

### **Zubereitung:**

*Das Mehl mit dem Backpulver, der Speisestärke und dem Salz in einer Schüssel mischen.*

*In einer weiteren Schüssel die geschmolzene Butter mit dem braunen und den weißem Zucker mixen.*

*So lange mit dem Handrührgerät bis der Zucker sich weitestgehend aufgelöst hat.*

*Ei, Eigelb und Vanillearoma hinzufügen und wieder ordentlich mixen. Diese Masse nun mit der Schüssel mit der Mehlmischung schütten.*

*Nun nicht mehr mit dem Handrührgerät, sondern mit dem Kochlöffel unterrühren.*

*Toppings hinzufügen und das Ganze für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.*

*Nach der Kühlzeit den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Aus dem Cookie-Teig Kugeln formen und auf dem Backblech etwas platt drücken. 13 – 15 Min. backen (Umluft) – die Cookies dabei immer im Auge behalten. Sie sollten schön hell bleiben damit sie „chewy“ sind.*