

Subway-Cookies

vergisst alle anderen Cookie-Rezepte, dieses ist perfekt

Zutaten:

| | |
|--------------|--|
| 280 g | Mehl |
| 1 TL | Natron |
| 1 TL, gestr. | Salz |
| 250 g | Butter, weich |
| 260 g | Zucker |
| 2 | Ei(er) |
| 300 g | Schokolade (Chocolate chips), zartbitter |



Butter und Zucker mit dem Handmixer 3 Minuten schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und weitere 3 min rühren, bis es noch cremiger ist.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend zur Buttermischung geben und mit einem Löffel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Auf keinen Fall einen Handmixer hierfür verwenden und das Rühren mit dem Löffel nicht übertreiben. Der Teig ist perfekt, wenn gerade so kein Mehl mehr zu sehen ist. Die Schokolade unterheben.

Ein Backblech mit zwei Lagen Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Zwetschgengroße Teighäufchen auf das Backpapier geben und diese leicht andrücken. Sie sollen gleich groß sein, damit sie gleichmäßig backen. Beim Backen laufen sie auseinander und bilden perfekte Kreise.

10-13 min backen. Die Kekse sind noch extrem weich, wenn man sie aus dem Backofen holt - das ist aber normal. Beim Abkühlen sind die Kekse anfangs noch leicht gewölbt, fallen dann aber nach ein paar Minuten ein und bilden dabei diesen leckeren weichen Kekskern, wie er bei Subway so berühmt ist. Ich lasse

meine Kekse 20 Minuten abkühlen.

Tipp:

Statt Chocolate Chips kann man beliebige andere Zutaten unterheben. Die Zutaten dann grob hacken und in den Teig geben.