

# Der Kochklub für Jugendliche



## Weihnachtliche Cookies

### Zutatenliste:

- 280 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 130 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schokolade, grob gehackt  
(Alternativ: gehackte Nüsse)

### Zubereitung:

- Butter, Zucker, braunen Zucker und Salz schaumig schlagen.
- Eier und Vanillezucker zugeben und cremig rühren.
- Ein wenig Mehl beiseite nehmen und mit Natron vermischen.
- Das restliche Mehl vorsichtig unter den Teig rühren.
- Erst dann das Mehl-Natron-Gemisch unterheben.
- Schokolade (Nüsse) unter den Teig mischen.
- Den Teig esslöffelweise auf ein Backblech verteilen. (etwa 8 Cookies pro Blech)
- Im Backofen bei 200 °C und Umluft etwa acht Minuten backen (der Rand sollte leicht braun sein: Dann ist der Keks innen noch schön feucht).
- Anschließend das Blech aus dem Ofen holen. Die Kekse vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



Jugendzentrum  
**TEMPEL**  
der evangelischen  
Friedenskirchengemeinde

Peschmannstrasse 2  
47228 Duisburg  
☎ 02065-62058  
ulrike.thomas@ekir.de

