

# **Cookies mit weißer und dunkler Schokolade (und Nüssen)**

## **Zutaten**

200 g Butter

300 g Rohrzucker, braun

2 Eier (möglichst Größe L)

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Schokolade, weiß, in grobe Stücke gehackt

150 g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch), in grobe Stücke gehackt

50 g Nüsse, gehackt

## **Zubereitung**

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Vanillezucker gut einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokolade (und Nüsse) unterheben.

3 Bleche mit Backpapier auslegen.

Teig mit einem Löffel in gutem Abstand darauf portionieren (pro Blech ca. 12 Cookies). Die Teigbatzen sollten etwa so groß sein, wie ein Tischtennisball.

10-15 Minuten backen, bis die Cookies insgesamt goldgelb und an den Rändern goldbraun sind. Sie sind zunächst noch sehr weich, werden aber mit dem Abkühlen fest.