

## American Cookies HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei begeben, rühren bis die Masse hell ist. Schokolade und Nüsse darunterrühren. Mehl und Natron vermischen, dazu sieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Mit Löffel herausnehmen und baumnussgrosse Kugeln formen.

Backofen auf 180°C vorheizen

In der Mitte des Ofens 10-15 Minuten backen.

Ergibt ca 30-40 Cookies

125 g Butter	oder Margarine
90 g Zucker	1EL=15g
90 g Rohrzucker	6 EL
1.0 Prise Salz	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Stück Eier	
100 g Schokosplitter	Schoggiwürfeli
80 g Nüsse gehackt	gemischte Nüsse, Haselnüsse, Mandelstäbli, geröstet
200 g Mehl	
1.5 g Natron	1TL=3g

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g