

American Cookies HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 65 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

813 g Butter	oder Margarine
585 g Zucker	1EL=15g
585 g Rohrzucker	6 EL
6.5 Prise Salz	
6.5 Stück Vanillezucker (8g)	
6.5 Stück Eier	
650 g Schokosplitter	Schoggiwürfeli
520 g Nüsse gehackt	gemischte Nüsse, Haselnüsse, Mandelstäbli, geröstet
1.3 kg Mehl	
9.75 g Natron	1TL=3g