



### Soft Chocolate Chip Cookies

#### Zutaten für 30 Stück

350 g Mehl  
1 TL Natron  
1 TL Salz  
250 g weiche Butter  
270 g brauner Zucker  
1 Beutel Vanille-Back  
2 Eier  
100g Haselnusskrokant  
100 g gehackte Haselnüsse  
125 g Schokolade, weiß  
125 g Schokolade, zartbitter  
125 g Vollmilchschokolade

#### So wird's gemacht

Die Schokolade hacken. Mehl, Natron, Salz, Zucker, Vanille-Back, Haselnusskrokant, gehackte Haselnüsse und die gehackte Schokolade mischen. In einer separaten Schüssel Butter schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und drei Minuten lang weiterrühren.

Buttermasse und Mehlmasse mischen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig mit genügend Abstand zueinander setzen und etwas flach drücken.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf mittlerer Schiene ca. 10 bis 13 Minuten backen. Die Kekse abkühlen lassen. In einem gut verschlossenen Glas oder einer Dose bleiben die Kekse bis zu einer Woche frisch.

