

# Chocolate Chip Cookies à la Blaeschi

## Zutaten

150g Mehl  
125g weiche Butter  
60 g Zucker  
60 g brauner Zucker  
½ Teelöffel Backpulver  
1 Ei  
1 Messerspitze Vanillepulver  
175g Schokoladenstückchen  
¼ Teelöffel Salz



## So geht's:

1. Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Butter, weisser und brauner Zucker verrühren.
3. Ei in Butter-Zuckermischung geben und Vanillepulver dazugeben.
4. Backpulver und Salz zum Mehl geben, alles gut vermischen und zur Masse hinzugeben.
5. Schokoladenstückchen hinzufügen
6. Teighäufchen aufs Blech.
7. 10-12 Minuten backen.

