

## Cookies

225	gr.	Butter
350	gr.	Zucker
½		Päckchen Vanillezucker
½	TL	Salz
2		Eier
300	gr.	dunkle Schokolade gehackt
325	gr.	Mehl
¼	TL	Backpulver

Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Am Schluss alle anderen Zutaten langsam unterziehen.

Teig in zwei Portionen teilen. Zu Rollen à ca. 4 cm Ø formen. In Klarsichtfolie einwickeln. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig aus der Folie nehmen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Cookies mit grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. neun Minuten goldgelb backen.