



## Füchslé's Cookies

80 g	Zucker, braun
170 g	Zucker, weiß
1 Pck.	Vanillezucker <b>oder etwas Vanille Extrakt</b>
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Butter, zimmerwarm
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
400 g	Schokolade ( <b>Ideen: Osterschokolade, Smarties, Kinder Riegel...es geht eigentlich alles</b> )



Butter schaumig schlagen, braunen und weißen Zucker, Vanillezucker (**oder Vanille Extrakt**), Salz und Eier zufügen. Das mit Backpulver gemischte Mehl unterkneten. Zum Schluss die Schokolade zugeben.

Ca. Tischtennisball große Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Blech setzen.

**Tipp:** Cookies leicht flach drücken, damit sie besser verlaufen können.

Bei 180°C solange backen, bis der Rand der Cookies leicht braun wird.

Nicht den ganzen Cookie braun werden lassen.

Abkühlen lassen und genießen.