

AmericanCookies



Massenherstellung

2.310 g Butter
1.550 g Zucker
1.240 g Brauner-Zucker
775 g Ei
2.310 g Weizenmehl, Type 550
30 g Backpulver
235 g Schokodrops
1.550 g Haselnüsse, gehackt
Vanillearoma
<hr/>
10.000 g Gesamtmasse

Aufarbeitung

- Butter, Zucker, Ei und Aroma schaumig rühren.
- Mehl und Backpulver versieben und unter die Eimasse rühren.
- Dann die Schokodrops und die Nüsse unterheben.
- Nun portionsweise die Masse mit einem Eisportionierer, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Backen

Ofentemperatur : 170°C - 180 °C

Backzeit : ca. 15 Minuten