

Schokoladenplätzchen-Kekse

2 $\frac{1}{4}$ Tassen Mehl ($\hat{=}$ ca. 400g)

1 Teel. Backpulver

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

1 Tasse weiche Butter ($\hat{=}$ ca 1 Pkg.)

1 $\frac{1}{2}$ Tassen brauner Zucker ($\hat{=}$ ca. 250g)

$\frac{1}{4}$ Teel. gem. Vanille

2 Eier

2 Tassen Schokoladenplätzchen bzw. Schoko-Tropfen (ca. 400g)

1 Tasse gehackte Nüsse

Butter, Zucker + Vanille Schaum schlagen, Eier nach und nach zugeben und gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermengen und zugeben.

Zuletzt Schokolade + Nüsse unterrühren.

Mit einem Eßlöffel Häufchen auf ein Backblech setzen.

(Etwas Abstand lassen, da sie fladen werden.)

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 11 Minuten backen (bis sie leicht braun sind). Etwas abkühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden.