

280 g Mehl  
1 TL Natron  
1 TL, Salz  
250 g Butter, weiche  
260 g Zucker  
2 Eier  
300 g Schokotropfen (Chocolate chips), zartbitter

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten - Ruhezeit ca. 20 Minuten - Koch-/Backzeit ca. 13 Minuten - Gesamtzeit ca. 53 Minuten



Butter und Zucker mit dem Handmixer 3 Minuten schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und weitere 3 Minuten rühren, bis es noch cremiger ist.

In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und anschließend zur Buttermischung geben und mit einem Löffel unterrühren, bis ein Teig entsteht. NICHT den Handmixer hierfür verwenden und das Rühren mit dem Löffel nicht übertreiben. Der Teig wird perfekt, wenn kein Mehl mehr zu sehen ist. Die Schokolade nun unterheben.

Ein Backblech mit zwei Lagen Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Pflaumengroße Teighäufchen auf das Backpapier geben und diese leicht andrücken. Sie sollen gleich groß sein, damit sie gleichmäßig backen. Beim Backen laufen sie auseinander und bilden perfekte Kreise.

10-13 min backen. Die Kekse sind dann noch extrem weich, wenn man sie aus dem Backofen holt - das ist normal. Beim Abkühlen sind die Kekse anfangs noch leicht gewölbt, fallen dann aber nach ein paar Minuten in sich ein und bilden dabei einen leckeren weichen Kekskern. 20 Minuten abkühlen lassen