

Chocolate Chip Cookies (glutenfrei)

Zutaten

3/4 Tasse Butter, erweicht
1 1/4 Tassen verpackter brauner
Zucker 1/4 Tasse weißer Zucker
1 Teelöffel glutenfreier
Vanilleextrakt
1/4 Tasse Ei-Ersatz
2 1/4 Tassen glutenfreie
Backmischung 1 Teelöffel
Backpulver
1 Teelöffel Backpulver 1
Teelöffel Salz
12 Unzen halbsüße
Schokoladensplitter

Wegbeschreibung

Den Ofen auf 375 Grad F (190 Grad C) vorheizen. Ein gefettetes Backblech vorbereiten.

In einer mittelgroßen Schüssel Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach Ersatz-Eier und Vanille unter Rühren hinzufügen. Glutenfreie Mehlmischung, Backpulver, Natron und Salz zusammensieben. In die Buttermischung einrühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss die Schokoladenstückchen unterrühren.

Mit einem Teelöffel die Kekse in einem Abstand von 5 cm auf das vorbereitete Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen 6 bis 8 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die Kekse 2 Minuten lang auf dem Backblech abkühlen lassen, bevor sie auf ein Drahtgitter gelegt werden.