

Pfannen- Cookie



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 GUTSGLÜCK Ei (M), 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 100 g Zucker, 100 g LANDFEIN Butter, 100 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade, 50 g ARDILLA ganze Mandeln, 50 g ARDILLA ganze Walnüsse, 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillezucker, 1 EL Kakao, 1 TL COOK! Zimt 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver, 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Eine große, ofenfeste Pfanne gründlich einfetten und den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und zusammen mit Salz, Vanillinzucker, Zimt und Zucker in eine Rührschüssel geben.
3. Danach Ei, Mehl, Kakao und Backpulver untermischen, bis ein klebriger Teig entstanden ist.
4. Die Schokolade und Nüsse grob hacken und unter den Cookierteig mengen – danach alles in der Pfanne verteilen und leicht andrücken.
5. Den Pfannencookie für 20–25 Minuten goldbraun backen – er darf innen noch weich und außen schön knusprig sein.