



RIESEN COOKIE AUS DER PFANNE / GIANT COOKIE



Außen knusprig, innen weich – der riesen Cookie aus der Pfanne. Das perfekte Dessert für Schokoladen- und Cookie-Liebhaber.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Rühre die Butter mit weißem und braunem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 3-4 Min. sehr cremig. Rühre die Eier nacheinander ein. Mische Mehl und Backpulver und rühre es kurz ein. Lege eine Hand voll Schokoladendrops zur Seite und rühre die restlichen Schokoladendrops in den Teig ein.

Fette eine Backform (ca. 32 cm Durchmesser) ein und fülle die Hälfte des Teiges ein. Befeuchte die Hände und drücke den Teig glatt. Streiche Nutella darauf und achte darauf, dass ein Rand frei gelassen wird. Verstreiche den restlichen Teig mit befeuchteten Händen darüber. Bestreue ihn mit den restlichen Schokoladendrops und backe ihn dann im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für ca. 30-35 Min.

Der Cookie schmeckt am besten noch warm mit einer Kugel Eis. Er kann nach dem Erkalten auch eingefroren werden und bei Bedarf kurz erwärmt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 100 g** brauner Zucker
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 300 g** Schokoladendrops
- 200 g** Nutella