XXL Chocolate Chip Cookie aus der Pfanne

Zutaten

Menge	
130 g	Butter
4 Kugeln	Vanille-Eis
1	Ei
1 große Prise	Salz
40 g	Schokotropfen
90 g	Zucker
50 g	helle Kuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Backpulver
150 g	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 2988 kJ, 714 kcal, 72,5 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 44,3 g Fett, 114 mg Cholesterin, 1,03 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie schnell

Zubereitung

Kennst du schon Skillet Cookies? Skillet Cookies sind im Prinzip XXL Cookies, die in einer gusseisernen Pfanne gebacken werden und in der Pfanne mit einem Eis-Topping serviert werden. Für unseren Skillet Cookie haben wir uns für eine Chocolate Chip-Variante entschieden. Denn wir haben den Keksteig für unseren Skillet Cookie mit Schokotropfen und mit gehackter weißer und Vollmilch-Kuvertüre gepimpt. Nach dem Backen haben wir den warmen Skillet Cookie dann noch mit cremigem Vanille-Eis getoppt. Der Skillet Cookie ist wirklich eine mega leckere Kombination aus einem noch warmen Cookie mit geschmolzener Schokolade und cremigem Eis. Probiere unseren amerikanischen Skillet Cookie unbedingt aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst rührst du die Butter, den Zucker und das Salz einige Minuten mit dem Mixer sehr schaumig. Dann gibst du das Ei dazu und rührst es unter. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermischen und kurz unter den Teig rühren. Jetzt die Kuvertüren hacken und zusammen mit den Schokotropfen unter den Cookie-Teig heben.

Step 2:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen und eine kleine gusseiserne Form gut ausbuttern. Den Teig drückst du dann als großen Cookie in die Form. Den Skillet Cookie im heißen Ofen für ca. 15 Minuten backen, danach sofort mit Vanilleeis servieren.