



ZUTATEN

- 135g Mehl
- 1/2TL Salz
- 1/2TL Backpulver
- 100g Zucker
- 50g brauner Rohrzucker
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 100g Butter
- 1 großes Ei
- 100g Schokotropfen
- Zartbitter
- 100ml Bourbon Vanilleeis

REZEPT: CHOCOLATE CHIP PFANNENCOOKIE

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Mehl mit Salz und backpulver vermischen - zur Seite stellen
3. Weiche Butter mit weißem und braunen Zucker schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Eier zufügen und ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät schlagen (damit sich der Zucker langsam auflöst)
4. Nach und nach nun das Mehlgemisch zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren
5. Schokotropfen hineingeben und mit einem Löffel unterheben
6. Eine mittelgroße Pfanne (Durchmesser ca. 20cm) fetten und bemehlen und den Cookieteig hineindrücken. Für 18 - 20 Minuten backen
7. Cookie 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend mit kaltem Vanilleeis servieren und direkt aus der Pfanne genießen

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
DAUERT 25 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN)



NOTIZEN

