Rezept

Pfannencookie mit Schokofüllung

Ein Rezept von Pfannencookie mit Schokofüllung, am 30.05.2025

Zutaten

120 g	Haselnuss-Nugat-Creme
100 g	brauner Rohrohrzucker
½ TL	Vanilleextrakt
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
40 g	Zartbitter-Schokotröpfchen
125 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei (M)
1 TL	Speisestärke
	Salz

Außerdem

Gusseisenpfanne (22 cm Durchmesser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Cookie (22 cm Ø), 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 11 g F, 2 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnuss-Nugat-Creme auf einem Bogen Backpapier zu einem gleichmäßigen Kreis (ca. 20 cm Ø) ausstreichen. Einen zweiten Bogen Backpapier darüberlegen und die Creme im Gefrierfach anfrieren lassen.

2. Inzwischen die Butter in der Gusseisenpfanne bei großer Hitze schmelzen lassen, bis sie schäumt und bräunt. In eine Schüssel gießen und 15-20 Min. abkühlen lassen - die Pfanne nicht auswischen, lediglich evtl. vorhandenen dunklen Bodensatz entfernen.

3. Beide Zuckersorten und Vanille-Extrakt mit den Schneebesen des Handrührgeräts unter die Butter rühren, dann das Ei gründlich unterschlagen. Mehl, Stärke, Backpulver und ⅓ TL Salz mischen und unterrühren. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte auf dem Boden der Pfanne glatt drücken. Die Haselnuss-Nugat-Creme aus dem Backpapier lösen und darauflegen. Übrigen Teig darauf glatt drücken, dabei die Schokotropfen einarbeiten. Den Teig an den Rändern zusammendrücken, damit keine Nugatcreme herausfließt. Alles 30 Min. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Cookie im heißen Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.