MÖVENPICK



Skillet Cookie mit Maple Walnuts Eis

Für 10 Portionen brauchst Du:

MÖVENPICK Maple Walnuts

225g Butter

200g brauner Zucker

100g weißer Zucker

3 Eier (2 Eigelb + 1 ganzes Ei)

360g Mehl (550)

2 TL Backpulver

1 TL Natron

1 EL Vanilleextrakt

100g Schokotropfen

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Butter in einer ofenfesten Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Braunen und weißen Zucker hinzugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und unter Rühren warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Mischung etwas abkühlen lassen.

3. Währenddessen Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. Einen Teil der Eier trennen.

4. In einer großen Schüssel Ei, Eigelb und Vanilleextrakt verquirlen. Butter-Zucker-Mischung hinzugeben und schaumig schlagen.

5. Danach die Mehl-Mischung und Schokostücke hinzufügen und vorsichtig unterheben. Dabei nicht zu lange rühren.

6. Teig zurück in die ofenfeste Pfanne geben und ca. 20-25 Min. backen.

7. Kurz vor dem Servieren Eis aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem mit warmem Wasser abgespülten Eisportionierer Eiskugeln

formen.

8. Skillet Cookie mit Maple Walnuts Eis servieren und genießen.