

Giant Marshmallow Chocolate Chip Cookie

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Man soll ja aufhören, wenn's am schönsten ist. Halte ich aber mal so gar nix von! Sind die Steaks verputzt und die letzten Bacon-Streifen weggekuspert, ist der Grill-Spaß für mich noch lange nicht vorbei. Dessert geht schließlich immer! Und was passt besser zum BBQ als Marshmallows? Die fluffigen Zuckerbomben einfach aufzuspießen und über dem Feuer zu rösten wäre jetzt aber doch zu einfach. Und außerdem: Wo ist da die Schokolade?! Für die volle Nachtisch-Dröhnung nehmen wir genau die und verbacken sie zusammen mit unseren Marshmallows in der Gusseisenpfanne zu einem riesen Keks-Spektakel, das (nicht nur) dem Krümelmonster die Freudentränen in die Augen treibt. Dazu brauchst du neben Ei, Mehl, Backpulver, Speisestärke und Salz eigentlich nur noch Butter und Zucker -- aber reichlich! Schon kann's losgehen. Mach dich bereit... Hier kommt der Giant Marshmallow Chocolate Chip Cookie!

- 1 -

Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.

- 2 -

200 g Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig

rühren.

- 3 -

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und unter die Buttermischung geben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

- 4 -

Schokolade grob hacken und Marshmallows ebenfalls grob zerkleinern. Ca. 1/3 der Schokolade und der Marshmallows beiseite stellen, den Rest vorsichtig unter den Teig heben.

- 5 -

Gusspfanne mit übriger Butter einfetten und Teig gleichmäßig darin verteilen. In den Grill stellen und ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel goldbraun backen. Die Kruste sollte knusprig, das Innere aber noch weich sein.

- 6 -

Restliche Marshmallows auf dem Cookie verteilen und nochmal so lange backen, bis die Marshmallows leicht gebräunt sind. Pfanne von der Hitze nehmen und den Rest der Schokolade über den noch warmen Cookie streuen und mit Karamell- oder Schokosauce übergießen.