

## Nach der One Pot Pasta jetzt der One Pan Cookie

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



Butter in die Pfanne geben, erwärmen und schmelzen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Zucker und Ei nacheinander einrühren. Mehl und Backpulver solange unter den Teig rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Mandeln und Schokolade unterrühren.

- 3 -

Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

Noch schneller zubereitet ist die One Pot Pasta. Alle Zutaten in einen Topf geben, kurz köcheln lassen und genießen! [Viele tolle One-Pot-Pasta-Rezepte findest du hier.](#)

### Zutaten für 1 Cookie

100 g Butter  
120 g brauner Zucker  
1 Ei  
150 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
60 gehackte Mandeln  
100 g Zartbitterschokolade

### Besonderes Zubehör

Pfanne (20 cm Durchmesser)

Wenn die Seele mal wieder etwas Süßes braucht ... ist dieser One Pan Cookie genau das Richtige für dich! Eine knusprige Hülle, ein weiches Inneres und dazu eine Kugel Eis - Soulfood vom Allerfeinsten. Das Beste: Der Riesencookie wird direkt in der Pfanne zubereitet. Heißt für dich - kein Spülen, kein Abtrocknen, sondern lauwarm genießen.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen.

- 2 -