

## Riesencookie aus der großen Gusspfanne von Pampered Chef

### Zutaten:

180 g Mehl Typ 550  
180 g Blockschokolade, klein gehackt  
120 g weiche Butter  
50 g brauner Zucker  
50 g weißer Zucker  
30 g Schokotropfen  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Backpulver  
1 TL Natron  
Etwas Butter zum fetten

### Zubereitung:

Die Gusspfanne leicht mit Butter auspinseln.

Dann die Butter mit den beiden Zuckersorten mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät oder Thermomix cremig aufschlagen.

Jetzt das Ei und den Vanillezucker zugeben und nochmals gut aufschlagen.

In einer weiteren Schüssel das Backpulver, das Natron und das Mehl miteinander vermengen und dann zur der Butter-Ei-Masse geben, gleichzeitig auch die Blockschokoladen unterheben.

Jetzt den Teig in der Gusspfanne geben und mit dem Scraper glatt streichen. Abschließend noch die Schokotropfen darüber streuen und alles für ca. 15 Min bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Rost fertig backen.

Den Cookie dann kurz abkühlen lassen, Eis dazu reichen und genießen.

Dieses Rezept kann man übrigens auch sehr gut auf dem Grill zubereiten.