

# Cookie XXL

## Teig:

80 g Butter  
3 Eier  
1 Prise Salz  
120 g braunen Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Kakaopulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt  
75 g gemahlene Mandeln  
60 g Mehl

1 Handvoll Smarties

## Für die Pfanne:

20 g Butter



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

80 g Butter schmelzen.

Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und dabei den Zucker und Vanillezucker einrühren,  
bis es eine cremige Masse ergibt.

(im TM: **3 min./Stufe 5**)

Kakao und Zimt mit flüssiger (nicht heißer) Butter einrühren.

(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Mehl und Mandeln kurz unterrühren.

(im TM: **15 sek./Stufe 3**)

20 g Butter in der 25 cm Edelstahlpfanne schmelzen lassen.

Teig einfüllen und gleichmäßig verstreichen.

Deckel auflegen und bei schwacher Hitze (z.B. Stufe 3-4 von 9) **10-12 min.** backen.

Danach die Smarties drauf verteilen und ohne Deckel weitere **10-15 min.** ohne Deckel  
fertig backen. Cookie stürzen, wieder zurück aufs Kuchengitter stürzen und abkühlen  
lassen.