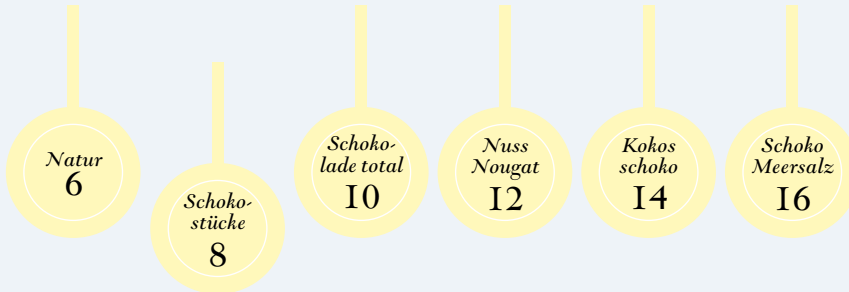


Pfannen-Cookies: unsere Sorten

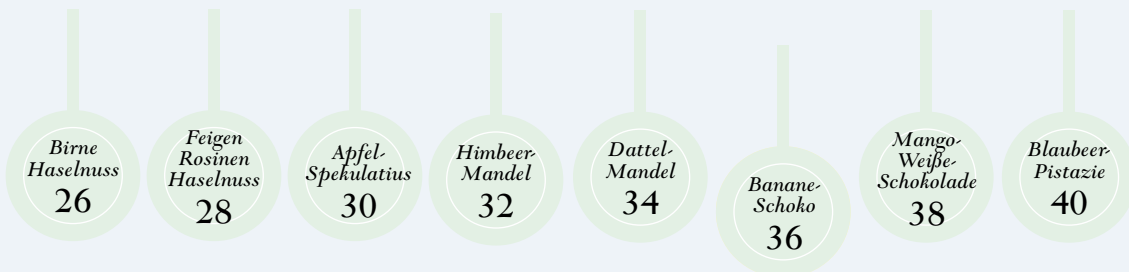
Cookie-Klassiker



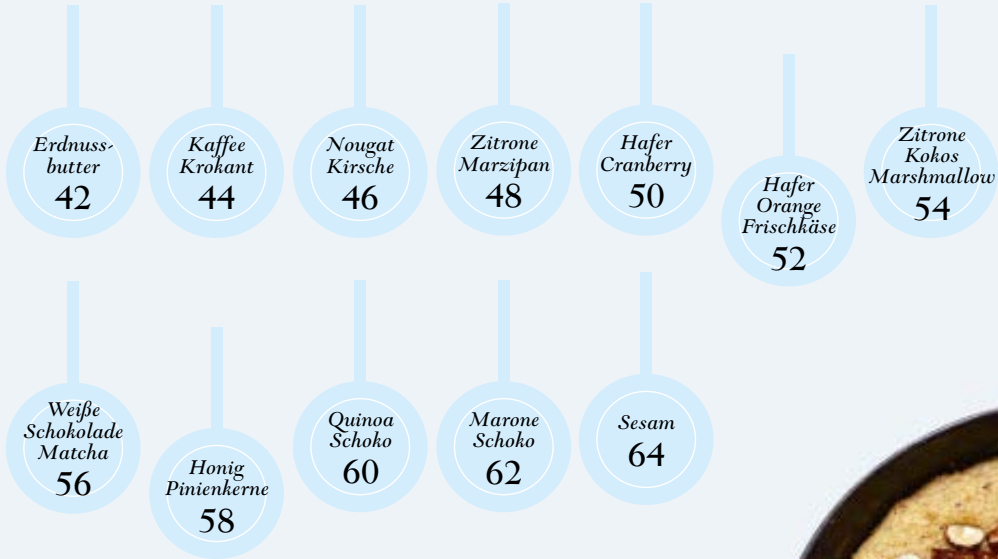
Nuss-Cookies



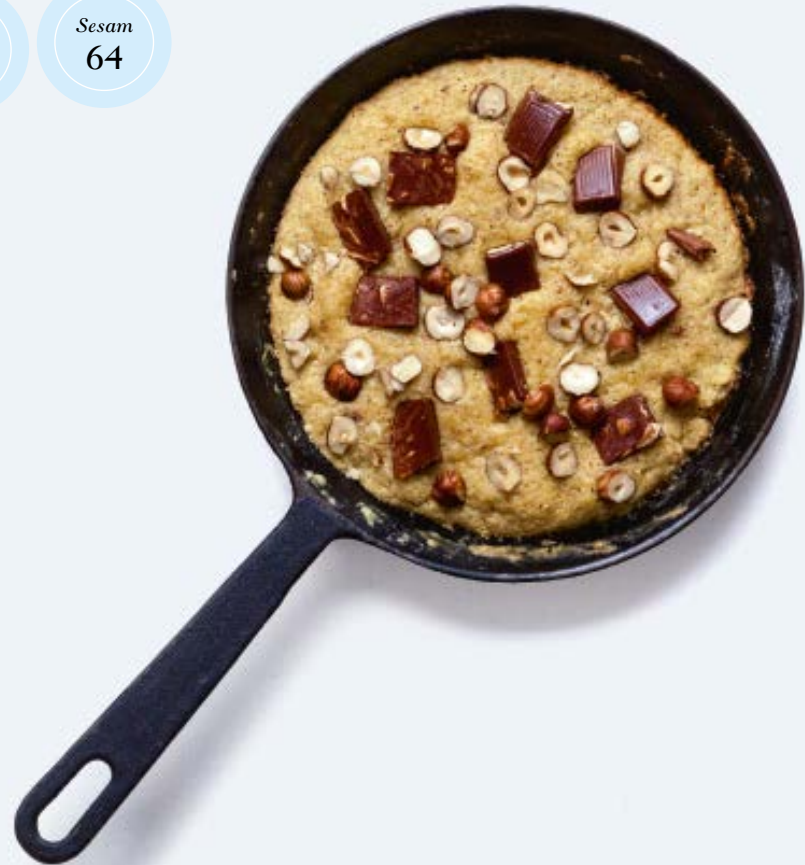
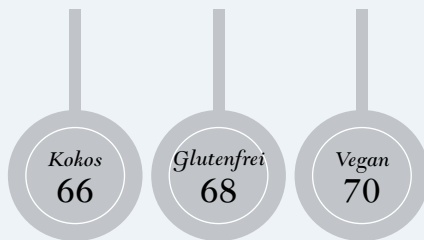
Frucht-Cookies



Überraschende Kombinationen



Cookies Spezial



Haselnuss-Schoko-Cookie



*In einer Pfanne von
25 cm Durchmesser
Für 6 Personen*

Zutaten

100 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
70 g Zucker
100 g Salzbutter
1 Ei
50 g Milkschokolade mit
Haselnüssen
15 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung: 5 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Mehl, Backpulver, die gemahlene Haselnüsse und den Zucker mischen. Die Butter auf kleinster Flamme in der Pfanne schmelzen. Vom Feuer nehmen, das Ei dazugeben und kräftig durchrühren.

Die Mehlmischung hinzufügen und auf kleinster Flamme verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in der Pfanne glatt streichen und 10 Minuten backen. Anschließend die Haselnusschokoladenstücke leicht in die Masse drücken und die gehackten Haselnüsse darüberstreuen (die Schokolade nicht zu tief eindrücken, sonst brennt sie am Pfannenboden an). Den Deckel daraufsetzen und weitere 5 Minuten backen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und zugedeckt 15 Minuten abkühlen lassen.





Hafer-Orange-Cookie

mit Frischkäse



*In einer Pfanne von
25 cm Durchmesser
Für 6 Personen*

Zutaten

70 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g Haferflocken
1 Messerspritze Zimt
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g gesalzene Butter
1 Ei
100 g Frischkäse (Typ:
Philadelphia), in Stücke
geschnitten
Saft von ½ Orange
Zesten und Schalenabrieb von
1 Orange (s.S.72)

Zubereitung: 5 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Mehl, Backpulver, Haferflocken, Zimt und Zucker sowie Vanillezucker mischen. Die Butter auf kleinster Flamme in der Pfanne zum Schmelzen bringen. Vom Feuer nehmen, das Ei, 50 g Frischkäse, den Orangensaft und den Abrieb der Orangenschale dazugeben. Dann kräftig durchrühren.

Die Mehlmischung auf kleiner Flamme unterheben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Den Teig in der Pfanne glatt streichen und 10 Minuten backen. Anschließend den restlichen Frischkäse darübergerben. Den Deckel daraufsetzen und den Cookie weitere 5 Minuten backen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt 15 Minuten abkühlen lassen. Zuletzt mit den restlichen Orangenzesten bestreuen.





In einigen Rezepten wird **Abrieb** der Schale von Zitrusfrüchten verwendet. Hierzu nur unbehandelte Bio-Früchte verwenden. Für den Teig am besten die oberste, farbige Schicht der Schale dünn mit einer feinen Reibe abhobeln. Zum Bestreuen des Cookies ein paar längere Streifen („**Zesten**“) mit einem Sparschäler oder Zestenreißer dünn aus der derselben Schicht herausschneiden.

Karamellkekse gibt es im Supermarkt z. B. von Lotus (Biscoff).

Kastanien- oder Maronimehl gibt es in größeren Supermärkten oder in Bioläden und Reformhäusern, oft im Regal für glutenfreie Produkte.

Maronencreme (Crème de Marrons) ist eine französische Spezialität. Im deutschen Supermarkt gibt es sie im Glas, z. B. von der Marke Bonne Maman, oder in kleinen Dosen, z. B. von Faugier, meist im Regal für Brotaufstrich.

Alle Rechte vorbehalten

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel Cookies à la poêle:
Hachette Livre, Marabout, Paris 2017

© der deutschen Übersetzung 2018 Jan Thorbecke Verlag,

ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Fotos: Akiko Ida

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-1288-6 (Print)

ISBN 978-3-7995-1297-8 (eBook)

