White Vanilla Skillet Cookie

Zutaten

Für 1 großen Skillet Cookie (ca. 8 Portionen)

100 g gemahlene Haselnüsse
15 g ganze Haselnusskerne
125 g vegane Butter
30 ml Haferdrink
30 g Kakaonibs
200 g Dinkelmehl Type 630
1 EL Vanillezucker
100 g Rohrzucker
2 TL Backpulver
0,5 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
100 g iChoc White Vanilla
Veganes Vanilleeis (optional)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze (empfohlen) oder 160 °C Umluft vorheizen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Währenddessen die weiße Schokolade grob hacken.

3. Vanillezucker und Zucker mit der geschmolzenen Butter glattrühren.

4. Dann Haferdrink, gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz hinzugeben. So lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

5. Nun 2/3 der gehackten Schokolade unterheben. Dann den Teig in eine ofenfeste Pfanne geben und gut andrücken.

6. Die Haselnüsse in feine Scheiben hacken.

7. Die restliche weiße Schokolade zusammen mit den Kakaonibs und den Haselnüssen auf den Cookie streuen und leicht andrücken. Für 18-20 Minuten im Ofen backen.

8. Den Skillet Cookie leicht abgekühlt servieren und nach Belieben mit etwas veganem Vanilleeis genießen.