

Grill-Cookie mit Schokoladen-Glasur

ZZ: 15 Min. GZ: 25 Min. ca.180°C indirekt

Zutaten für 1 Backblech ca.20 Portionen:

- 250 Gramm Brauner Zucker
- 250 Gramm Butter
- 400 Gramm Mehl
- 4 Eier
- 2 kleine Päckchen Backpulver
- 2 Bananen
- 1 TL Vanille-Aroma
- 600 Gramm Schokolade
- 100 gehackte Nüsse/ Mandeln
- Backblech, Waage, Messbecher, Grillhandschuhe



Zubereitung:

In einem Topf die Butter schmelzen. Das Eigelb mit Butter, Zucker und dem Vanille-Aroma kräftig cremig verrühren und anschließend separat das Eiweiß richtig schön schaumig schlagen. Dann ca.400 Gramm von der Schokolade klein hacken. Jetzt in einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Nüsse sowie die Schokoladenstückchen dazu geben und unter mischen. Anschließend die Mehlmasse mit der Buttermasse vermischen und zu einem großen Teigball kneten. Nun das Eiweiß vorsichtig unter den Teig haben. Ein Backblech mit Butter gründlich einreiben, und den Teig als ganzes Stück mit dem Nudelholz oder den Händen im gesamten Backblech flach verteilen. Jetzt noch die beiden Bananen in kleine Scheiben schneiden und gleichmäßig auf den Teig legen. Den Grill auf mittlere indirekte Hitze ca.180°C vorbereiten, und den großen Cookie dann anschließend ca.25 Minuten backen. Nach ca.15 Minuten die restliche Schokolade klein hacken und auf den Cookie legen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, kann der Cookie warm und kalt verzehrt werden.