MÖVENPICK

# Cookie Dough mit Mocca Pancakes

# Für 4 Portionen brauchst Du:

**Cookie Dough**

2 EL Instant Kaffee (3g / 1EL)

2 EL Wasser

100 g Zartbitterschokolade

100 g Zucker

300 g Mehl (150)

2 TL Backpulver

2 Eier

240 ml Buttermilch

50 g Butter

Prise Salz

50 g Haselnüsse

# Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Instant-Kaffee in heißem Wasser lösen und abkühlen lassen.

3. Schokolade hacken.

4. Buttermilch, Eier, zerlassene Butter und Kaffee verrühren.

5. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Mehl-Mischung zu der Buttermilch-Mischung geben und glatt rühren.

6. Schokolade dazugeben und unterheben.

7. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pancakes ausbacken.

8. In der Zwischenzeit Haselnüsse in einer anderen Pfanne ohne Öl rösten.

9. Haselnüsse mit einem Küchentuch zwischen den Händen reiben, sodass die Schale sich löst.

10. Anschließend die Nüsse grob hacken.

11. Pancakes mit Cookie Dough und Haselnüssen servieren.