



Cookie-Pizza. Und alle so „yeah“.

Description

Pizza? Gerne! Cookies? Gerne! Aber eine Cookie-Pizza – in sÄ¼Ä¼? Jaaaa, das ist schokohimmlisch!
?

Vor einigen Monaten machte die Schoko-Pizza eines groÄ¼en Lebensmittelherstellers Furore. Naja; ich habe das halt so hingenommen. Zur KÄ¼fergruppe gehÄ¼re ich nicht dÿ~%. Als aber ein Kollege berichtete, er habe sich das gute StÄ¼ck mal fÄ¼r den „Notfall“ ins TiefkÄ¼hlfach gelegt, dachte ich: „So etwas in der Art kriegen wir doch selber gebacken!“

Gedacht, getan. Eines Dienstagmorgens tauchte ich also mit dieser Cookie-Pizza im BÄ¼ro auf... der Rest ist schÄ¼nster Kindergeburtstag ?. FÄ¼r groÄ¼e und kleine Kinder! Das Grundrezept habe ich bei [Lecker](#) gefunden. Easy-peasy, wie immer!



schokohimmel.com



Kindergarten

Boden der Cookie-Pizza



frisch belegte Cookie-Pizza



Keks-Pizza mit weißem Duplo

default watermark



schokoladige Cookie-Pizza



Cookie-Pizza

default watermark



Keks-Pizza mit Mokka-Bohnen



das wird ein riesengroßer Cookie



[Rezept drucken](#)

5 from 2 votes

Cookie-Pizza. Und alle so "yeah".

...ein riesengroßes Cookie mit Süßigkeiten

Hier geht's um: ... so eine Art Keks-Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Cookie: 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 1 Ei
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Schokotrüpfchen ich: halb dunkel, halb Vollmilch
- fürs Topping: ca. 150 g Vollmilch-Kuvertüre + ein bisschen Butter oder Kakaobutter
- kleingeschnittene Süßigkeiten nach Belieben zum "Belegen" (ich: 3 Raffaello, ein weißes Duplo, Smarties und Mokka-Bohnen)

So wird's gemacht

1. Springformboden mit Backpapier auslegen.
2. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Mixers schÄ¶n cremig rÄ¶hren.
3. Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 180Ä° oder Umluft 160Ä°).
4. Das Ei unterrÄ¶hren. Die trockenen Zutaten Mehl und Backpulver mischen und unter den Butter-Ei-Mix rÄ¶hren.
5. Am Ende die SchokotrÄ¶pfchen kurz unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem LÄ¶ffel gleichmÄ¶Ä¶ig verteilen.
6. Das gute StÄ¶ck ca. 20 Minuten backen. Der riesengroÄ¶e Cookie wird dabei schÄ¶n goldbraun.
7. Die Cookie-Pizza aus dem Ofen nehmen, kurz abkÄ¶hlen lassen. Vorsichtig acht TortenstÄ¶cke in den noch warmen Cookie einritzen. Auf einem Kuchengitter komplett auskÄ¶hlen lassen.
8. KuvertÄ¶re mit ein wenig Butter/Kakaobutter vorsichtig schmelzen und den abgekÄ¶hlten Cookie damit bestreichen. Nach Belieben die noch feuchte Glasur mit (kleingeschnittenen) SÄ¶Ä¶igkeiten belegen.

Dieser Duft beim Backen! Und dieser Genuss und SpaÄ¶ beim Essen! ? Allein schon der Cookie-Boden ist kÄ¶stlich. Mit so richtig dekadent viel Schoko drin. Und ä€žchewyâ€œ, wie man so schÄ¶n sagt – der Keks ist noch leicht weich und ein ganz klein wenig teigig. Die perfekte Grundlage also fÄ¶r den Schokoguss und eure LieblingssÄ¶Ä¶igkeiten. Die machen das Ganze dann so richtig rund – ein TrÄ¶umchen! Ich vermute, die TiefkÄ¶hl-Schoko-Pizza kann da glatt einpacken...

Fazit: Die Cookie-Pizza ist geiler ScheiÄ¶. Mit Sicherheit fÄ¶r einen „richtigen“ Kindergeburtstag, aber genauso fÄ¶rs BÄ¶ro ? . Probiert das Rezept unbedingt mal aus!

PS: Ganz normale Schoko-Cookies gewÄ¶nscht? Probiert mal diese [Schoko-Walnuss-Kekse](#)...

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Kuchen

Tags

1. Cookie-Pizza
2. Cookies
3. Kekse
4. Kinder
5. Kuchen
6. Schokolade
7. SÄ¶Ä¶igkeiten

Date Created

15. Juni 2017

Author
schokohimmel

default watermark