



Cookie-Pizza mit Süßigkeiten



Zutaten

Menge

200 g	weiche Butter
170 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Zimt
300 g	Mehl
100 g	Schokotropfen
150 g	Vollmilch-Kuvertüre
60 g	Sahne
2	Mini-Erdnussriegel
1 Handvoll	Schokolinsen
1 Handvoll	Gummibärchen
2	Erdbeer-Schokoriegel
1 Handvoll	bunte Streusel
1 Handvoll	Mini-Marshmallows

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Kühlzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1847 kJ, 441 kcal, 51,3 g Kohlenhydrate, 6,14 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 80,4 mg Cholesterin, 1,43 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Süßigkeiten-Fans aufgepasst! Wir haben für euch eine mega coole Cookie-Pizza gebacken. Es ist zwar weniger eine Pizza und eher ein riesiger Keks der mit vielen bunten Süßigkeiten belegt ist, aber sie sieht trotzdem richtig gut aus! Auf deiner nächsten Party wird diese Süßigkeiten-Pizza auf jeden Fall ein Hit und schmeckt auch noch richtig gut!

Step 1:

Zuerst machst du den Keksteig. Dazu die Butter, den Zucker und das Salz einige Minuten mit dem Mixer schaumig rühren, dann die Eier nacheinander unterschlagen. Nun das Mehl, Backpulver, Zimt und die Schokotropfen gut vermischen und kurz unter den Teig rühren. Den Teig für 20 Minuten kalt stellen.

Step 2:

Währenddessen kannst du den Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine gefettete Pizzaform streichen und 15 Minuten lang hellbraun backen.

Step 3:

Während der Riesenkeks auskühlt, kannst du die Schokolade hacken. Die Sahne über einem Wasserbad erhitzen, dann die Schokolade dazu geben und alles verrühren und zu einer dickflüssigen Schokosauce einschmelzen lassen.

Step 4:

Die Masse auf den kalten Cookie schütten, leicht verstreichen und anschließend die Süßigkeiten in Form von Pizzastücken auf dem Cookie verteilen.