

# Cookie Pizza

zum Schulanfang



## TIPP

Ein Hingucker zu jeder Schulanfangsparty!

### ZUTATEN

220 g Mehl  
250 g Zucker  
150 g Butter zimmerwarm  
100 g Zartbitterschokolade  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillinzucker  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
–  
200 g Vollmilchschokolade  
50 ml Sahne  
Topping:  
M&Ms  
Kinderriegel  
Yogurette  
Kakaocreme-Schnitten  
Blaubeeren  
Himbeeren

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Pizzaboden zunächst Butter, Vanillinzucker, Ei und Zucker cremig aufschlagen – in der Zwischenzeit den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Danach noch Mehl, Salz und Backpulver von Hand unterkneten, bis ein bröseliger Teig entstanden ist.
3. Anschließend die Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken und ebenfalls unterkneten – den Teig danach auf ein rundes, flaches Backblech verteilen und gleichmäßig flach drücken.
4. Den Cookieboden für 15–20 Minuten im Ofen goldbraun backen und anschließend gut abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Vollmilchschokolade zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und gründlich vermischen.
6. Außerdem die Süßigkeiten in mundgerechte Stücke schneiden.
7. Zum Schluss die Vollmilchsauce auf dem gebackenen Teigboden verteilen (ringsherum einen kleinen Rand frei lassen) und das Topping getrennt in einzelne Pizzastücke darauf verteilen.
8. Vor dem Servieren kurz aushärten lassen und dann in Stücke geschnitten servieren.