

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.