

[Cookie Torte](#)

Hallo!

Wer von Euch liebt Cookies genau so wie wir? Zum Kaffee oder Tee einen Cookie genießen – hhhmmm!

Wir haben heute mal einen etwas größeren Cookie gebacken! Genau gesagt, eine Cookie Torte.

Sie ist ein wahrhafter Schokotraum! Also ran an den Mixer und schon kann es losgehen.

Cookie Torte

1 Tasse weiche Butter

1/2 Tasse brauner Zucker

1/2 Tasse weißer Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 Eier

2 Tassen Mehl

1 TL Backpulver

Prise Salz

1/2 Tasse Schokostücke/tropfen (backfest)

1/2 Tasse Nutella

Butter mit Zucker schaumig rühren und nach und nach Eier zugeben. Alles gut verrühren. Vanilleextrakt unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz unterheben. Teig in 2 Teile halbieren und in einen Teil die Hälfte der Schokotropfen einrühren. Tarteform, Tortenform oder es geht auch eine Pfanne mit Butter bestreichen und den Teig mit den Schokostücken darin verteilen.

Nutella in der Mikrowelle leicht erwärmen, damit es sich gut streichen lässt. Auf Teig geben und verstreichen. Den restlichen Teig daraufgeben, verstreichen und mit restlichen Schokotropfen bestreuen.

TIPP: Den Teig in kleinen Tupfen überall auf dem Nutella verteilen, dann müsst Ihr nicht mehr so viel glatt streichen. Ist auf der Nutellacremenämlich etwas schwierig.

Bei 180°C 30 min backen. Wenn ihr die Torte leicht weich "fudge" mögt ist sie fertig. Ansonst deckt ihr sie mit Alufolie ab und backt sie weitere 10 min.

Unsere Torte haben wir schon nach 30 min aus dem Backrohr genommen und für uns war sie perfekt. Aber probiert es

selber aus, wie sie Euch am Besten schmeckt.

Eines sei garantiert, es besteht Suchtgefahr.

Wir hoffen, Ihr hattet ein schönes verlängertes Wochenende und konntet den heutigen Feiertag genießen. Bei uns wurde das Wochenende für ein paar Ausflüge mit der Familie genutzt. Was habt Ihr so gemacht?