

## Cookie Torte

Hallo!  
Wer von Euch liebt Cookies genau so wie wir? Zum Kaffee oder Tee einen Cookie genießen. Ahhhhh!  
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  
einrühren. Backpulver und Salz unterheben. Vanilleextrakt unterrühren  
und Mehl mit Backpulver und Salz unterheben. Schokolade und  
Schokostücke in der Hand verteilen und den Teig mit den  
Nutteln in der Mikrowelle leicht erwärmen, damit es sich  
schmelzen lässt. Auf ein Backblech geben und mit reichlich  
Schokotropfen bestreuen, verstreichen und mit restlichen  
Verteilern kleinem Tupfen überall auf dem Nutella  
Belag. Ist auf der Nutella cremig etwas schwierig  
bei 180°C 30 min backen. Wenn Ansonst leicht weich  
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  
das Wochenende der heutigen Feiertage genießen bei uns  
genutzt. Was habt ihr so gemacht?