

XXL-Nutella-Cookie

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Cookie

60 g Butter
100 g brauner Zucker
70 g Zucker
2 Teelöffel Vanillearoma
1 Ei
120 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1/3 Teelöffel Salz
85 g Schokoladentropfen
90 g Nutella

Besonderes Zubehör

runde Backform (ca. 23 cm Durchmesser)

Nein ...ist das? ...das kann doch nicht! Doch tatsächlich: Es ist ein rieseesiger mit Nutella gefüllter Chocolate-Chi-Cookie! Okay, vielleicht neige ich ab und an dazu, ein wenig zu übertreiben, aber manchmal brauche ich das! Da reicht es mir nicht, einen feinen Kuchen oder niedliche Kekse zu backen. Dann muss ich es einfach auf die Spitze treiben.

Da ich schon länger vor hatte, diesen neuen Backtrend aus den USA "Pizzookie (ein Cookie so groß wie eine

Pizza) zu testen, war nun der richtige Zeitpunkt gekommen. Und weil ein riesiger Cookie nicht genug ist, habe ich mich entschlossen, ihn noch mit Nutella zu füllen. Dekadent, oder? Was soll ich sagen?! Es ist wohl der sexiest Cookie, der jemals gebacken wurde. Außen knusprig und fest, innen herrlich klebrig-buttrig. Nach dem ersten Bissen wirst du auf Knien um Nachschub betteln...

- 1 -

Den Ofen auf 175 °C vorheizen und eine runde Form mit Backpapier auslegen. In einer großen Rührschüssel die Butter mit beiden Zuckersorten und Vanillearoma cremig schlagen. Das Ei hinzufügen und einrühren, bis sich alles verbunden hat.

- 2 -

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zu der Buttermasse geben. Nur solange rühren, bis gerade so eine cremige Masse entstanden ist. Die Hälfte der Schokoladentropfen unterrühren.



- 3 -

XXL-Nutella-Cookie

Die Hälfte des Teigs in die Form streichen. Nutella in der Mikrowelle 30 Sekunden schmelzen (alternativ im Wasserbad auf dem Herd) und dann auf dem Teig in der Form verstreichen. Rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen.



- 4 -

Den restlichen Teig vorsichtig mit dem Rücken eines Esslöffels auf dem Nutella verstreichen.



- 5 -

Übrige Schokoladentropfen über den Teig streuen und 30 Minuten zu einem klebrigen Cookie backen. Wenn er eher fest werden soll, die Form nach 30 Minuten mit Allufolie abdecken und den Cookie weitere 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Kuchenstücke schneiden und genießen.