

Cookiecake

Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Spatel
- Backblech mit Papier
- Tortenring

Für den Cookie:

170g weiche Butter	cremig rühren und
170g Brown Sugar (siehe Grundrezepte)	hinzufügen. Anschließend
60g Zucker	
1 Ei	
2 TL Vanilleextrakt	unterrühren.
240g Mehl	mit
2 TL Speisestärke	
1 TL Natron	und
½ TL Salz	vermengen und alles zu einem Teig verkneten. Zum Schluss
1 Pck Chocolatechunks	unterheben. Auf das Backpapier den Tortenring in einer Größe von 24 stellen. Den Cookieteig hineingeben und gleichmäßig verteilen.
Deko nach Bedarf	Auf dem Cookie verteilen.



Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Cookie nun für ca. 20 bis 25 Minuten backen.