

Cookie-Dough-Lasagne oder „Das Ding“

Diese Leckerei hat unsere Kochcast-Hörerin Steffie im Netz entdeckt. Stellt euch verschiedene Teigschichten vor! Heller Blondie-Teig, darauf Schokolade und Erdnussmus und darauf ein schokoladiger Cookie-Teig. Pures Hüftgold – aber unglaublich lecker! Am besten genießt ihr ein Stück Cookie-Dough-Lasagne warm aus dem Ofen. Vielleicht mit einer Kugel Eis dazu.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

230 g weiche Butter
210 g Zucker
4 Eier
1 TL Vanillepaste oder Mark einer Vanilleschote
180 g Dinkelmehl (Weizenmehl geht auch)
150 g Mehl nach Wahl
1 TL Backpulver
200 g Zartbitterschokolade
3 EL Erdnussmus
Mindestens 100 g Chocolate-Chips

Zubereitung

1. Wundert euch nicht! Die Zutaten werden aufgeteilt. Ihr braucht also nicht den ganzen Zucker, die ganze Butter etc auf einmal. Ihr beginnt mit Teig Nummer eins.
2. Gebt 160 g weiche Butter und 160 g Zucker in eine Schüssel und rührt beides cremig.
3. Dann gebt ihr 3 Eier und die Vanille dazu und rührt alles gut unter.
4. Mischt 180 g Dinkelmehl und einen TL Backpulver und verrührt das mit der Butter-Eier-Masse.
5. Gebt jetzt die Hälfte des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (oder in eine quadratische Backform).
6. Dann legt ihr die Schokoladen-Tafeln so auf den Teig, dass möglichst der ganze Teig damit belegt ist.
7. Die Schokolade wird jetzt mit 3 EL Erdnussmus bestrichen.
8. Danach kommt die zweite Teighälfte obendrauf.
9. Gebt 150 g Mehl, 70 g Butter, 50 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel und verknetet alles gut miteinander.
10. Dann rollt ihr den Teig aus und arbeitet dabei mindestens 100 g Chocolate-Chips in den Teig ein.
11. Der Cookie-Teig kommt jetzt wie ein Deckel auf den anderen Teig.
12. Schiebt die Auflaufform in den Ofen und backt die Cookie-Dough-Lasagne ca. 35 Minuten bei 180 Grad Umluft.

