

# GIANT DOUBLE CHOCOLATE COOKIE MIT MARSHMALLOWFLUFF

*Posted on 8. Oktober 2016*



Dieser Giant Double Chocolate Cookie mit Marshmallowfluff ist wirklich super lecker, ihr müsst ihn einfach ausprobieren...aber Achtung Suchtgefahr !

Er wird außen crunchy und innen soft, genau so wie leckere Cookies sein müssen. Die Smarties könnt ihr auch weg lassen oder durch andere Süßigkeiten ersetzen, die ihr gerne mögt. Wenn ihr Cookies genauso liebt wie ich, dann ist dieses Rezept für den Giant Double Chocolate Cookie mit Marshmallowfluff ein absolutes "Muss" für euch...

[Hier](#) geht's zu weiteren leckeren Rezepten für Cookies.



## Zutaten:

- 200g dunkle Schokolade in Stücken oder backfeste Schoko-Tröpfchen
- 250g Butter, in Stücken (weich)
- 200g brauner Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt oder 1 Tütchen Bourbon - Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 300g Mehl
- 1,5 Tl Backpulver
- 40g Kakaopulver (Backkakao)
- 1 Glas Marshmallowfluff (=213g)
- Wer mag: 50g Smarties oder z.B. zerkleinerte weiche Karamellbonbons

## Zubereitung:

- Die 200g Schokolade grob hacken und beiseite stellen oder einfach Schoko-Tröpfchen nehmen ?????
- Die 250g Butter, 200g Zucker, Vanille, 1 Prise Salz, 2 Eier auf mittlerer Stufe kurz glatt rühren. (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid oder andere Küchenmaschine: Flach- oder Flexirührer)
- 300g Mehl, 1,5 TL Backpulver, 40g Kakao dazugeben und auf mittlerer Stufe vermengen.
- 150g Schokolade kurz unterrühren.
- Den Backofen auf 160 °C Umluft ( empfohlen) / 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (30cm) oder einen entsprechenden Tortenring verteilen.
- Darauf das Marshmallowfluff vorsichtig verstreichen (sehr klebrig).
- Den restlichen Teig vorsichtig darüber ( am besten mit den Händen) verteilen und die restlichen 50g Schokolade sowie nach Belieben Smarties auf den Teig verteilen und leicht andrücken.
- Für ca. 35 Minuten (2.Einschubleiste von unten) backen. Vor dem Servieren in der Form abkühlen lassen.
- Beim abkühlen wird der Giant Cookie knusprig.

## Zubereitung im Thermomix:

- 200g Schokolade in den Mixtopf geben und für 5-6 Sek./ Stufe 6 zerkleinern, umfüllen...
- 250g Butter, 200g Zucker, Vanille, 1 Prise Salz, 2 Eier für ca. 1:40 Min./ Stufe 4 vermischen
- 300g Mehl, 1,5 TL Backpulver, 40g Kakao dazugeben und für 45 Sek./Stufe 4 mischen.
- 150g Schokolade mit dem Spatel unterheben.
- Den Backofen auf 160 °C Umluft ( empfohlen) / 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (30cm) oder einen entsprechenden Tortenring verteilen.
- Darauf das Marshmallowfluff vorsichtig verstreichen (sehr klebrig).
- Den restlichen Teig vorsichtig darüber ( am besten mit den Händen) verteilen und die restlichen 50g Schokolade sowie nach Belieben Smarties auf den Teig verteilen und leicht andrücken.
- Für ca. 35 Minuten (2. Einschubleiste von unten ) backen. Vor dem Servieren in der Form abkühlen lassen.
- Beim abkühlen wird der Giant Cookie knusprig.

- Die Backzeit und -temperatur kann in eurem Ofen abweichen.



♥ Viel Spaß beim Nachbacken! ♥