
Eierlikör-Cookiesticks mit Kirschen und weißer Schokolade

für 25-30 Stück

150g Butter
100g Puderzucker 1 Tütchen Vanillezucker
250g Mehl
60g Speisestärke
75ml Eierlikör

75g getrocknete Früchte (z.B. Seeberger
Softkirschen*)
50g weiße Schokolade



Butter, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Das Mehl und die Speisestärke abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Masse rühren. Dann die Kirschen grob unterarbeiten.

Den Teig ca. 1cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drücken. Das geht am besten mit den Händen, wenn man immer von den dickeren Stellen nach außen arbeitet. Die Schokolade hacken, darüber streuen und etwas andrücken.

Im vorgeheizten Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Den Riesencookie samt Blech auf ein Gitter stellen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Nicht vom Blech ziehen, dann geht alles sehr schnell kaputt und man kann keine Sticks mehr daraus schneiden. Mit einem Pizzaschneider in Sticks schneiden und vollständig auskühlen lassen.