

---

## 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.