
Cookie Sticks mit Erdnussbutter und Schokolade

reicht für 20-24 Sticks

90g geschmacksneutrales Öl
70g Erdnussbutter
80g weißer Zucker
80g brauner Zucker
1 großes Ei
1 TL Vanilleextrakt
200-220g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
100g Schokolade oder Schokotropfen



Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wichtig ist, dass ihr kein Gitter nehmt, darauf würde unser Riesencookie zerbrechen.

Solltet ihr so wie ich Schokolade in Tafelform verwenden, muss diese zunächst in Stücke gehackt werden. Mit Schokotropfen entfällt dieser Schritt, aber wenn es euch so geht wie mir, hat man sowas ja nicht immer im Haus.

In einer Rührschüssel nun alle Zutaten außer der Schokolade zusammen abwiegen und zu einer Teigkugel zusammen kneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben, darf sich aber wegen des Öls ruhig etwas fettig anfühlen. Den Teig etwas auseinander drücken, sodass ein Fladen in der Rührschüssel liegt und die Hälfte der Schokostücke darauf geben. Diese sorgfältig mit dem Teig mischen.

Die Teigkugel jetzt wieder etwas platt drücken und auf das vorbereitete Blech legen. Direkt auf dem Backpapier ausrollen, bis der Fladen etwa 0,75-1 cm dick ist. Die restlichen Schokostücke auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Dann für etwa 15 Minuten backen. Schaut immer mal wieder nach und entscheidet nach der Optik, sind die Ränder etwas dunkler geworden, ist der Riesencookie fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Nun kommt der wichtigste Teil auf dem Weg zu unseren Cookie Sticks: Den Keks nach dem Backen auf keinen Fall auf ein Gitter ziehen! Solltet ihr darin nicht zufällig Weltmeister sein, werdet ihr das selbe Schicksal erleiden wie ich und euer Cookie wird Risse bekommen. Dann is nix mehr mit großen schönen Cookie Sticks. Den Cookie also schön auf seinem Blech lassen und einfach das ganze Teil auf ein Gitter stellen. Ein paar Minuten warten und in Sticks schneiden. Ich habe meinen Riesencookie acht Mal vertikal und ein Mal horizontal durch geschnitten, so entstehen schön handliche Keksstücke.