



RIESEN PICK UP COOKIE / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Ich zeige euch wie ich den original Pick Up Cookie selber nachmache – in Großformat! Der Keks ist 27 mal so groß wie das Original.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG KEKSTEIG

Am besten mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät arbeiten. Verknete die Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt. Füge Eigelb hinzu. Füge Stärke und Mehl hinzu und verknete den Teig schnell. Füge nach Bedarf Wasser hinzu. Forme den Teig zu einer Kugel und drücke ihn flach. Lasse den Teig abgedeckt für mindestens 30 Min. kühlen.

Knete ihn erneut durch und rolle ihn dann mithilfe von Teighölzern auf einer Backfolie auf 13 mm Stärke aus. Schneide zwei Rechtecke mit jeweils 12×24 cm Größe aus. Friere die Teigplatten mit der Backfolie für 30 Min. ein, damit die Form stabil bleibt.

Strukturiere den Keks mit einem stumpfen Marzipanmesser, einer Palette, Buchstabenausstechern und Prägewerkzeug.

Friere ihn erneut für 15 Min. ein.

Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 30-35 Min. , bis die Oberfläche leicht braun ist. Lasse ihn abkühlen und lege ihn dann auf ein Abkühlgitter bis er komplett abgekühlt ist.

ZUTATEN FÜR EINEN 12×24 CM KEKS:

- 360 g** Butter (kalt)
- 240 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 6** Eigelbe
- 600 g** Mehl
- 120 g** Speisestärke
- 6 EL** Wasser (kalt)

SCHOKOLADE:

- 400 g** Vollmilchkuvertüre
- 200 g** gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

VORBEREITUNG SCHOKOLADE

Hacke die Kuvertüre fein. Teile sie in 3 Teile ein. Schmelze 2 Teile davon über dem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nehme sie dann herunter. Rühre das restliche Drittel ein, damit die Kuvertüre wieder abkühlt. Rühre die gemahlene Mandeln ein.

Fülle die Schokolade in einen Backrahmen (stelle die kleinste Größe ein). Lege hierbei vorher eine Frischhaltefolie darunter. Streiche die Schokolade glatt und stelle sie für 10 Min. in den Kühlschrank.

COOKIE FERTIGSTELLEN

Schneide Teig danach in 12×24 cm Größe zurecht. Erwärme einen Tortenretter im Backofen leicht. Lege die Schokoladenplatte kurz darauf, damit sie an der Unterseite leicht schmilzt, lege sie dann zwischen die Kekse und drücke sie leicht an.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!