

Verpoorten Original Eierlikör-Cookies mit Mokkabohnen

Zutaten

für 18 - 20 Eierlikör-Cookies:

360 g Mehl

1 TI Natron

1 TI Salz

80 g weiche Butter

230 g Zucker

1 El Vanillezucker

2 Eier

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg (75 g) Mokkabohnen



Zubereitung

Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer einer Küchenmaschine schaumig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils 1 Minute unterrühren. Mehl und Natron miteinander mischen und unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Die Mokkabohnen mit einem Teigschaber unterheben. Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.

2 Backbleche mit Backpapier belegen. Tennisballgroße Teigbällchen auf das Backblech setzen und etwas platt drücken. Genügend Platz zwischen den Cookies lassen, sie gehen beim Backen noch auseinander, optimal sind 9 Cookies pro Blech. Die Cookies im vorgeheizten Backofen 13-15 Minuten backen lassen, bis die Ränder schön goldgelb sind.

Die Teigmenge reicht für ca. 20 Eierlikör-Cookies

Leser-Tipp

Anstatt Mokkabohnen kann man auch gehackte Schokolade nach Geschmack verwenden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Original Eierlikör-Cookies mit Mokkabohnen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de