

# Winter-Rezept mit Eierlikör Verpoorten-Peanut-Butter-Fudge

## Zutaten

120 g Butter  
500 g brauner Zucker  
50 ml Kondensmilch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 g Puderzucker  
200 g Erdnussbutter  
Schokoraseln zur Deko



## Zubereitung

Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den braunem Zucker und die Kondensmilch unterrühren. Zum Kochen bringen etwa 2 Minuten unter Rühren kochen. Vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie die Erdnussbutter einrühren. Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Darüber die Erdnussbutter-Eierlikör-Masse gießen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Diese Masse in eine flache Auflaufform oder Pfanne gießen und fest werden lassen.

Die festgewordene Masse in Quadrate schneiden. Ich habe die Hälfte der Masse vor dem Festwerden in einen Spritzbeutel gefüllt und jedem Quadrat ein Blümchen aufgespritzt. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

[Link zum Rezept: Winter-Rezept mit Eierlikör Verpoorten-Peanut-Butter-Fudge](#)

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