

# Peanutbutter–Toffee-Küchlein mit Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für 4 Kuchen im Glas:

Für den Teig:

- 60 g Butter
- 60 g Erdnussbutter
- 70 g brauner Zucker
- 70 g weißer Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL gesalzene Erdnüsse
- 10 Stück weicher Karamell-Toffee
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eier

Für das Karamelltopping:

- 200 ml Schmand
- 50 ml Sahne
- 10 Karamell-Toffee

Zur Dekoration :

- einige gesalzene Erdnüsse
- klein gehackte Toffeestückchen

Außerdem:

- 4 Gläser (z.B zum Einwecken oder größere Marmeladengläser)

## Zubereitung

Die 4 Gläser einfetten und den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Butter mit dem braunen und weißen Zucker schaumig schlagen.  
Danach die Eier und die Erdnussbutter dazu geben und so lange aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.  
Mehl und Backpulver miteinander vermischen und portionsweise im Wechsel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Teig rühren.  
Karamell-Toffee in kleine Stücke hacken und anschließend zusammen mit den Erdnüssen unter den Teig heben.

Den Teig jeweils bis 2/3 der Gläserhöhe einfüllen und die Küchlein dann im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Peanutbutter–Toffee-Küchlein mit Eierlikör](#)

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

## Peanutbutter–Toffee-Küchlein mit Eierlikör

Danach die Küchlein auskühlen lassen und während dessen das Topping zubereiten.

Für das Topping wird die Sahne erhitzt und die grob gehackten Toffees darin aufgelöst. Die Karamell-Sahne wird dann unter den Schmand gehoben und im Anschluss über den Küchlein verteilt.

Die Kuchen im Glas werden mit einigen gehackten Toffeestücken und gesalzenen Erdnüssen verziert.

[Link zum Rezept: Peanutbutter–Toffee-Küchlein mit Eierlikör](#)