

# Peanutbutter-Cookies mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Für 6 Cookies:

- 60 g Erdnussbutter
- 20 g Universalmehl
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Handvoll Schokoladendrops oder gehackte Schokolade



## Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, dann alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Anschließend Backpapier auf das Backblech legen und die Masse in 6 runden Klecksen auf dem Blech verteilen. Das Ganze kommt dann für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft ins Rohr. Danach die Schokoladendrops auf den noch warmen Cookies verteilen. Und zum Schluss: Genießen!

## Leser-Tipp

Statt Milkschokolade kann man auch mal variieren und Weiße- oder Bitterschokolade verwenden. Außerdem ist es auch lecker, die Schokolade schon zu Beginn in die Masse zu geben.

[Link zum Rezept: Peanutbutter-Cookies mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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