

Verpoorten Vanille Cookies

Zutaten

für 24 **Verpoorten Vanille Cookies**:

330 g Mehl

½ TL Salz

1 TL Backpulver

½ TL Natron

220 g Butter, zimmerwarm

200 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

50 ml VERPOORTEN Vanille Eierlikör

2 Eier, zimmerwarm

250 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Mehl, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. Zartbitterschokolade grob hacken. Zimmerwarme Butter mit braunem und weißem Zucker 2 Minuten cremig rühren. Zuerst den VERPOORTEN Vanille Eierlikör und im Anschluss die Eier nacheinander untermengen und jeweils 15 Sekunden einarbeiten. Mehl zur Butter-Masse geben und nur solange mit einem Holzlöffel vermengen, bis das Mehl "verschwunden" ist. 200 g der Zartbitterschokolade untermengen. Teig mit Folie abdecken und 2 Stunden kaltstellen.

Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer 24 Teigbällchen à ca. 40 g abteilen, nebeneinander auf Tellern platzieren und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht (oder mindestens 4 Stunden) kaltstellen.

Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze aufheizen. Jeweils maximal 9 Cookies zeitgleich mit ausreichend Abstand zueinander und zum Rand (sie dehnen sich auf ca. 14 cm Durchmesser aus) für 12 – 14 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen holen und 10 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, dann erst vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Vanille Cookies](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de