

## Imperial Porter Cookies

### Zutaten

300g Mehl  
200g Butter  
200g brauner Zucker  
100g weiße Schokolade  
50g Kakao  
3 Eier  
500ml Imperial Porter\*  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz



\*Das Imperial Porter verleiht eine feinmalzige Note, die gut zu Schokoladenaromen passt. Die Kohlensäure macht Gebäck locker.

### Zubereitung

Das Porter mit 100g braunem Zucker in einem großen Topf (schäumt auf!) reduzieren, bis nur noch etwa 100ml übrig sind. Topf vom Herd nehmen, Butter hinzufügen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel die Eier mit 100g braunem Zucker leicht schaumig schlagen, dann die abgekühlte Biermischung hinzugeben. Anschließend Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in die Schüssel und alles gut verrühren. Die weiße Schokolade grob hacken und zuletzt unterheben.

Mit zwei Löffeln wird der Teig geformt und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilt. Etwas Abstand lassen, da die Kekse leicht zerlaufen.

Bei 175°C für 10-15 Minuten backen.