

# Porter Cookies

Zutaten für: 60 Portionen

225	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter oder Margarine
225	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Sultaninen
50	Gramm	Rote kandierte Kirschen
50	Gramm	Mandeln; gehackt
50	Gramm	Pistazien; gehackt
30	Gramm	Zitronat; gehackt
30	Gramm	Orangeat; gehackt
225	Gramm	Brauner Zucker
1/2		Unbehandelte Zitrone; die Abgeriebene Schale davon
1	Spur	Zimt
1	Spur	Nelkenpulver
1	Spur	Piment
1	Spur	Kardamom
1	Essl.	Starker aufgebruehter Kaffee
30	ml	Dunkles Bier; (1)
110	ml	Dunkles Bier; (2)
1/2	Teel.	Natron
2		Eier
		Backpapier
		Backofen auf 175 GradC (Gas: Stufe 2) vorheizen.

## Anleitung:

Mehl in eine Ruehrschuessel geben. Fett wuerfeln und zufuegen, Rosinen, Sultaninen Und Kirschen klein hacken, mit Mandeln, Pistazien, Zitronat, Orangeat, Zucker, Zitronenschale, Gewuerzen und Kaffee zum Mehl geben Und mit dem Knethaken des Handruehrgeraetes verkneten. Bier (1) leicht erwaermen und das Natron darin aufloesen. Die Eier Mit dem Bier (2) aufschlagen, zusammen mit dem Natron zum Mehl geben Und verruehren. 1 Backblech mit dem Backpapier auslegen und mit einem Teeloeffel Walnussgrosse Teighaeufchen daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

## Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann