

Verpoorten-Hippen (Eiskekse mit Eierlikör)

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Eiweiß

150 g Mehl

100 g gesiebter Puderzucker



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen vermischen und gut mit einem Handmixer mindestens 3 Minuten durchrühren.

Nun nimmt man ein mit Backfolie belegtes Blech und streicht hauchdünn den Teig drauf. Im Ofen bei 180 Grad ca 8 Minuten backen. Sobald die Ränder braun werden schnell rausnehmen. Man kann die Kekse, solange sie noch heiß sind auch gut verbiegen. Sobald sie kalt sind sind sie lecker und knusprig...

Leckeres Keksg Gebäck mit Eierlikör zu Eis oder süßen Cremes.

Leser-Tipp

Man kann auch aus einem alten Plastikdeckel eine Form schneiden, in die man den Teig streicht. Und mit Kakao und Lebensmittelfarbe kann man auch Kekse mit Farbeffekten backen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Hippen \(Eiskekse mit Eierlikör\)](#)

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