

# Eierlikör-Cantuccini mit VERPOORTEN

## Zutaten

Für die Cantuccini:

60 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eier  
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
100 g Mandeln

Für die Glasur:

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 80 g Puderzucker

## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern in eine Schüssel geben und alles gut mit dem Mixer verrühren. Danach wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu gegeben. Mehl, Salz und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und unter die Butter-Eierlikör-Masse heben. Als Letztes die Mandeln in die Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zwei längliche Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Klebt der Teig noch, einfach etwas Mehl nehmen. Bei 180° 25 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Die zwei Rollen in etwa 1cm breite Scheiben schneiden. Von beiden Seiten jeweils 10 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. In eine Spritztüte füllen und auf den Cantuccinis verteilen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Cantuccini mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de