

Frühlings-Blütenzauber mit VERPOORTEN

Zutaten

(für ca. 30 Stück Frühlings-Blütenzauber):

270 g Mehl
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
120 g Butter
2 Eigelb

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
15 g Gelatine-Fix

120 g Puderzucker
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
1 – 2 TL Wasser

Zubereitung

Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Eigelb und Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 60 Kekse in Blütenform ausstechen. Bei 30 Keksen noch ein Loch in der Mitte ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 10 - 12 Minuten goldgelb backen.

Puderzucker mit 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Lebensmittelfarbe und dem Wasser verrühren. Sollte der Zuckerguss zu dickflüssig sein, noch einige Tropfen Wasser zugeben. Die Oberseite der „gelochten“ Kekse damit bestreichen.

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 15 g Gelatine-Fix zügig mit einem Schneebesen verrühren. Jeweils zwei Kekshälften mit 1 TL Verpoorten-Gelee zusammenfügen.



[Link zum Rezept: Frühlings-Blütenzauber mit VERPOORTEN](#)

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