

Eierlikör-Plätzchen "Schokoladenplätzchen mit Verpoorten-Ganache"

Zutaten

VERPOORTEN-Ganache:

100 g Zartbitter Schokolade

50 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokoladenplätzchen:

100 g weiche Butter

125 g Mehl

50 g Zucker

2 El Kakao

ein wenig Backpulver



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und rasch verkneten. Der Teig kommt nun, in Alufolie verpackt, für eine Stunde in den Kühlschrank zum Ruhen. Der Teig wird nach der Ruhezeit mit etwas Mehl ausgerollt und mit verschiedenen Ausstecher bearbeitet. Die Plätzchen sollten immer doppelt ausgestochen werden, da sie noch gefüllt werden.

Auf das Backblech mit dem ausgelegtem Backpapier kommen nun der ausgestochene Teig und wird für 15-20 Minuten in den Ofen geschoben. Die Plätzchen müssen nach dieser Backzeit gut abkühlen.

Währenddessen kann die Ganache vorbereitet werden. Die Schokolade wird zerkleinert und mit der Sahne in eine Schüssel gegeben, die nun auf ein Wasserbad gestellt wird. Die Schokolade soll sich komplett in der Sahne auflösen. Ist dies geschehen, wird die Schüssel von dem Wasserbad genommen und langsam der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Schokoladensahne gerührt. Hierbei den Eierlikör nur langsam hinzugeben und kräftig dabei rühren. Die Ganache wird nun kalt gestellt, bis sie etwas fester geworden ist und letztendlich in einen Spritzbeutel mit schmaler Lochtülle gefüllt.

Auf die Hälfte der Plätzchen wird die Ganache gegeben und ein Deckel darauf gesetzt. Fertig sind die Kakaoplätzchen mit der leckeren Eierlikör-Schokoladen-Füllung

[Link zum Rezept: Eierlikör-Plätzchen "Schokoladenplätzchen mit Verpoorten-Ganache"](#)