

Gefüllte Eierlikör-Kekse mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Teig der Plätzchen:

- 200 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikoer
- 1 Ei
- 100 g Butter

für die Eierlikörcreme-Füllung der Plätzchen:

- 100 ml Milch
- 30 g Vanille-Puddingpulver
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikoer
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

Mit den Zutaten einen Mübeteig kneten, Kekse ausstechen und bei bei 180 ° ca 11 backen. Für die Eierlikörcreme das Vanille-Puddingpulver mit etwas Milch auflösen. Restliche Milch und Puderzucker zum kochen bringen und den Pudding damit machen. Wenn der Pudding fertig ist zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Butter unterrühren. Die Plätzchen auskühlen lassen.

Die gekühlte Eierlikörcreme mit dem Mixer oder Schneebesen schön schaumig aufschlagen, dann die Kekse mit der Creme füllen. Die fertigen Eierlikör-Kekse im Kühlschrank aufbewahren.



[Link zum Rezept: Gefüllte Eierlikör-Kekse mit Verpoorten Original](#)

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