

Keksrezept Ausstechplätzchen mit Schokoladen-Eierlikör-Glasur

Zutaten

Es gibt unzählige Plätzchenrezepte von Oma und Tanten, von Konditoren oder Patisserien. Eine neue Kreation zu entwickeln ist eigentlich kaum möglich. Deswegen empfehle ich: Wähle das von dir liebste Plätzchenrezept. Dabei ist es egal, ob es ein Teig zum Ausrollen oder Spritzgebäck ist und backe deine Lieblingsplätzchen wie du sie liebst!



Dann kommt die Glasur mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dafür benötigst du:

Puderzucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die zweite, schokosüße Glasur brauchst du:

weiße Schokolade

Wasser

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - klar! ;-)

Zubereitung

Die Glasuren bestehen aus zwei unterschiedlichen Mixturen:

1. Eierlikör mit Puderzucker

Dafür so viel Puderzucker in ca. 1 halbes Likörglas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht, die dann als "Klebstoff" oder Glasur dient. Ein Plätzchen auf einer Seite damit bestreichen und einen zweiten darauf kleben. Vorsicht: Sehr süß!

2. Eierlikör mit weißer Schokolade

100 g weiße Schokolade im Wasserbad erhitzen und ca. 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Verrühren. 1 TL Wasser dazu geben. Rühren und anschließend die Kekse nach Lust und Freude – oder Anlass – verzieren.

[Link zum Rezept: Keksrezept Ausstechplätzchen mit Schokoladen-Eierlikör-Glasur](#)