

# Eierlikör-Mandel-Plätzchen mit winterlicher Verpoorten-Glasur

## Zutaten

für die Eierlikör-Plätzchen:

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Verpoorten-Glasur mit Mandeln:

50 g klein gehackte Mandeln

200 g Puderzucker

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

je 25 g dunkle und weiße Kuvertüre



## Zubereitung

Alle Zutaten für die Plätzchen gut verkneten. Den Plätzchenteig ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Messer in kleine mundgerechte Rechtecke schneiden. Die Rechteckchen auf ein Backblech legen und bei 175°C ca. 15 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen entnehmen und die Plätzchen auf einem Teller gut abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Verpoorten-Glasur vorbereitet werden:

Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und gehackte Mandeln hinzugeben.

Die abgekühlten Eierlikörplätzchen in die Glasur tauchen und auf ein Pralinengitter, alternativ auf ein Backblech legen und die Glasur abtropfen und auskühlen lassen.

Zum Schluss die dunkle und die weiße Kuvertüre getrennt schmelzen. Eine Gabel tief in die Kuvertüre tauchen und schnell über die Eierlikör-Mandel-Plätzchen auslaufen lassen, so dass Linien entstehen.

Am besten die Eierlikör-Mandel-Plätzchen frisch servieren :)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mandel-Plätzchen mit winterlicher Verpoorten-Glasur](#)