

# Plätzchen mit Eierlikör "Beschwipste Kreise"

## Zutaten

200 g Butter  
100 g Puderzucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Vanilleschote oder Vanillearoma  
1 Schnapsglas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Konfitüre



## Zubereitung

Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker zu einer glatten Masse verkneten. Danach das Eigelb, das Salz sowie das Vanillearoma zugeben. Das Mehl sieben und unter den Teig kneten. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und mind. 2 Minuten kneten. Den Teig in Alufolie wickeln und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Kreise ausstechen.

Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Den Kreis ohne Loch mit Marmelade bestreichen und einen Kreis mit Loch draufsetzen. Die Kreise für ca. 17 Minuten bei 160 Grad Heißluft backen und abkühlen lassen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß/alternativ Zitronensaft verrühren und die Plätzchen damit bestreichen.

[Link zum Rezept: Plätzchen mit Eierlikör "Beschwipste Kreise"](#)

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