

feine Eierlikör-Weihnachtssterne mit Nougat-Füllung

Zutaten

für 25 Eierlikör-Weihnachtssterne:

Eierlikör-Plätzchen:

100 g weiche Butter

ca. 250 g Mehl

1 Ei Größe M

75 g Zucker

1/4 Pkg Backpulver

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Plätzchen-Füllung:

Nussnougat

Plätzchen-Glasur:

Puderzucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Perlen zum verzieren in gelb und weiß

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine verrühren, bis ein Teig entsteht der nicht mehr an den Fingern klebt (Achtung je nach Menge/Geschmack des Eierlikörs muss man noch Mehl nachdosieren, bis der Teig nicht mehr klebt). Den Teig für 30 min kühl stellen, danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen, darauf achten dass eine Gerade Anzahl Sterne entsteht und in die Hälfte der Sterne in der Mitte ein Loch ausstechen. Auf ein Backblech legen und bei 175°C (O/U) für ca. 10 min goldgelb backen.

Die Eierlikör-Weihnachtssterne abkühlen lassen, zwischenzeitlich etwas Nougat im Wasserbad schmelzen, jeweils einen ganzen Stern mit dem Nougat bestreichen und mit einem Stern mit Loch verschließen.

Die Eierlikörplätzchen abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker einen Guss herstellen, die Oberfläche des gelochten Sterns damit bestreichen und jeweils in jede Ecke des Sterns eine Perle setzten (abwechselnd weiß und gelb)

Leser-Tipp

Am besten schmecken sie natürlich mit einem Gläschen Verpoorten Original Eierlikör



[Link zum Rezept: feine Eierlikör-Weihnachtssterne mit Nougat-Füllung](#)

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