

# Weihnachtsplätzchen Rezept "Eierlikörkipferl mit VERPOORTEN Original"

## Zutaten

für den Weihnachtsplätzchen-Teig:

300 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

150 g weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

zum Bestreuen der Weihnachtsplätzchen:

5 Päckchen Vanillezucker

50 g Zucker



## Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen und zur Seite stellen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Flachrührer schaumig schlagen. Die gemahlene Mandeln und den VERPOORTEN Original Eierlikör dazugeben und alles gut verühren. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Walnussgroße Teigstücke abzupfen und zu Kipferln formen. Die Kipferln auf das vorbereitete Backblech legen. Etwas Abstand zwischen den Kipferln lassen, sie gehen beim Backen noch auf. Jedes Blech im vorgeheizten Ofen ca. 14 Minuten backen.

Die noch heißen EierlikörKipferl mit der Vanillezucker-Zuckermischung bestreuen.

## Leser-Tipp

Den Zucker über die Eierlikörkipferl geben, wenn sie noch ganz heiß sind.

[Link zum Rezept: Weihnachtsplätzchen Rezept "Eierlikörkipferl mit VERPOORTEN Original"](#)