

Haselnuss-Plätzchen mit feiner Verpoorten-Füllung

Zutaten

für ca. 35 bis 40 Eierlikör-Plätzchen:

- 150 g Mehl
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Zitroback oder Abrieb einer halben Zitrone
- 150 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 100 g gehackte Haselnüsse

für die Füllung der Eierlikör-Plätzchen:

- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 ml Sahne
- 4 Blatt (oder gut ½ Päckchen) weiße Gelatine

Zubereitung

Das Mehl mit den gemahlene Nüssen, dem Zucker, dem Zitronenabrieb mischen. Die Butter in kleinen Stückchen und die Eigelb dazugeben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und für gut eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann den Ofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig gleichmäßig in 35 bis 40 kleine Portionen aufteilen und dann zu Kugeln formen. Diese in den gehackten Nüssen wälzen, die Nüsse andrücken, die Kugeln dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und in die Mitte jedes Plätzchens, zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels, eine Vertiefung drücken. Die Plätzchen dann ca. 20 bis 25 Minuten backen. Danach die Eierlikör-Plätzchen auf einen Kuchenrost geben und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung für die Plätzchen herstellen. Dazu einfach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Sahne mischen. Die Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Flüssigkeit rühren. Wenn die Füllung dick genug ist, so dass man sie spritzen kann, mit einer Spritztüle in die Vertiefungen der Plätzchen füllen und fertig.



[Link zum Rezept: Haselnuss-Plätzchen mit feiner Verpoorten-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