

himmlisch gefüllte Eierlikörtaler

Zutaten

für die Eierlikörtaler:

100 g Marzipan

200 g Butter weich

100 g Puderzucker

4 Eigelb

260 g Mehl

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Marzipan klein schneiden. Butter und Puderzucker verrühren, immer wieder Marzipan unterrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb dazu geben. Das gesiebte Mehl unter die Schaummasse heben. Mit dem Spritzbeutel Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backpapier legen. Bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen.

Die Eierlikörtaler mit Orangenmarmelade füllen. Puderzucker mit Eierlikör vermischen und glatt rühren. Die Eierlikörtaler mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

[Link zum Rezept: himmlisch gefüllte Eierlikörtaler](#)

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