

# Weihnachtsgebäck Eierlikör-Spritzgebäck

## Zutaten

200 g Butter  
100 g Puderzucker  
2 Pkg Vanillin-Zucker  
1 TI Zimt  
½ Pkg Zitronenschale  
1 Messerspitze Kardamon  
3 Eigelb  
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 g Mehl



## Zubereitung

Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillin-Zucker und Gewürze zugeben. Eigelb und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Mehl Esslöffelweise unterrühren. Teig durch den Gebäckaufsatz des Fleischwolfs drehen und kurze Spritzgebäckstangen auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 min backen.

Aus 8 EI Puderzucker und 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie ein paar Tropfen Zitronensaft einen Zuckerguss rühren und das erkaltete Spritzgebäck damit bestreichen.

## Leser-Tipp

Sehr schnell zubereitet

[Link zum Rezept: Weihnachtsgebäck Eierlikör-Spritzgebäck](#)

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