

Schnelle Marzipan-Eierlikör-Plätzchen

Zutaten

250 g Sanella
150 g Zucker
1 Pkg Vanillin Zucker
1 Msp Kardamon
1 Msp Nelken
1 ½ TI Orangen Finesse
500 g Mehl
4 Eigelb
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Marzipan
150 g Puderzucker
2 Eiweiß
Ca. 3 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Sanella, Zucker, Vanillin Zucker, Gewürze und Eigelb schaumig rühren. Mehl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterkneten. Teig kühlstellen.

Teig durch den Gebäckaufsatz des Fleischwolfs drehen und kurze, flache Spritzgebäckstangen auf das Backblech legen.

Marzipan, Puderzucker, Eiweiß und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Es sollte eine feste Masse entstehen, ggf. noch Puderzucker zugeben. Masse in einen Spritzbeutel füllen und Tufts auf die Stangen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 10-15 Minuten backen.

Leser-Tipp

Einfach, schnell und sehr lecker.



[Link zum Rezept: Schnelle Marzipan-Eierlikör-Plätzchen](#)

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