

Eierlikörbäumchen mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Teig:

50 g kandierte Orangen

1 Bio-Orange

200 g Mehl

1/4 TI Backpulver

1 Eigelb

1 Prise Salz

100 g kalte Butter

80 g Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Ausserdem:

Plätzchen-Ausstecher Tannenbaum

Zubereitung

1. Kandierte Orangen fein hacken. Bio-Orange heiss waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Das Mehl mit Backpulver, kandierte Orangen und der Orangenschale vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. 1 Ei VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangensaft, Eigelb und Salz in die Mulde geben, am Rand Butter in Flöckchen (1 TI zurückbehalten) und Rohrzucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Tannenbäume ausstechen, nach und nach aufs Blech legen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Danach im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen.

3. In einem kleinen Topf zurückbehaltene Butter und restlichen Eierlikör erhitzen, Puderzucker glatt unterrühren. Guss auf die noch warmen Kekse pinseln und mit Schokostreuseln bestreuen.

[Link zum Rezept: Eierlikörbäumchen mit Verpoorten Original](#)

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