

Eierlikör-Engelplätzchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Weihnachtsplätzchen-Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

3 Eigelb

1 Ei saure Sahne

Plätzchen-Glasur:

50 g Puderzucker

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Plätzchen-Ausstecher Engelform



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Plätzchenteig herstellen. Plätzchenteig etwa 1 Stunde kühl stellen, danach ausrollen und Engel ausstechen.

Glasur:

Den Puderzucker sieben und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Die Glasur mit einem Pinsel auf die Weihnachts-Plätzchen streichen.

Bei 180 Grad im Backofen etwa 12 Minuten backen.

Leser-Tipp

Man kann den Plätzchen-Teig auch schon am Vortag zubereiten und bis zum Backen kühl stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Engelplätzchen 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