

Eierlikör-Plätzchen "Nussbeisser" mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Teig der Eierlikör-Plätzchen:

100 g weiche Butter
250 g Mehl
1 Ei Größe M
75 g Zucker
1TI Backpulver
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Belag der Eierlikör-Plätzchen:

170 g ganze Mandeln ohne Haut.
70 g Zucker
20 g Butter
20 ml Sahne

für die Dekoration der Eierlikör-Plätzchen:

Zartbitterschokolade



Zubereitung

Mehl, Backpulver vermischen und sieben auf einer Arbeitsfläche. Zucker dazu rieseln lassen. In die Mitte das Ei und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben. Butter in Flocken darum verteilen und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig für ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen und ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Nun erst ein Drittel der genannten Zuckermenge in der Kasserolle an schmelzen, dann nach und nach den Restzucker einrieseln lassen und auflösen.

Bitte beachten:

Sie müssen ständig rühren und den Zucker immer genau an der Stelle einrieseln lassen, an der die Zuckermenge im Topf gerade am stärksten bräunt. So schmelzen Sie einen möglichst hellen Karamell, wie er für die Mandelknacker genau richtig ist. Ist der gesamte Zucker geschmolzen, erst die Butter einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Dann die Sahne zugeben, alles kurz aufkochen. Die Kasserolle nun vom Herd nehmen und die zurückgestellten Mandeln in die Masse rühren. Abschließend auf jedem gebackenen Eierlikör-Plätzchen etwa drei Mandeln platzieren, das klappt gut mit Hilfe von zwei Esslöffeln.

Mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Plätzchen "Nussbeisser" 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