

Advents-Brownies mit Verpoorten Original Eierlikör-Füllung

Zutaten

für den Teig der Eierlikör-Brownies:

1 Pkg Brownie-Backmischung

2 TI Zimt

gehackte Nüsse nach Geschmack (Walnüsse, Mandeln, o.a.)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für die Füllung

1 Becher Sahne (wer mag mit Sahnesteif)

1 Pkg Vanillezucker

2 EI Zucker

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Brownieteig nach Packungsanleitung anrühren, Zimt, Nüsse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Nach Anleitung backen, gut abkühlen lassen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen, Vanillezucker, Zucker und nach und nach VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Brownies in gleichgroße Rechtecke schneiden (und falls die Brownies über 2 cm dick sind in der Mitte durchschneiden), Füllung auf die Hälfte der Brownies streichen, die andere Hälfte aufsetzen und mit Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.

Leser-Tipp

Die Eierlikör-Brownies sind auch pur ohne Füllung lecker.

[Link zum Rezept: Advents-Brownies mit Verpoorten Original Eierlikör-Füllung](#)

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