

Eierlikör-Kokos-Plätzchen mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Teig der Eierlikör-Plätzchen:

2 Eier

75 g Staubzucker

50 g Butter

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Prise Salz

1 Packung Oblaten

200 g Kokosflocken



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Staubzucker, die 2 Eigelb, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Butter, die Prise Salz und die Kokosflocken gut vermischen. Nachdem alles gut vermengt ist, langsam das Eiweiß unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech nun die Oblaten einzeln auflegen. Mit einem kleinen Löffel werden nun vom vorher zubereiteten Teig kleine Häufchen auf die Oblaten gesetzt.

Die Eierlikör-Kokos-Plätzchen bei 180 Grad für circa 6 - 8 Minuten backen und schon sind die leckeren Plätzchen fertig.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kokos-Plätzchen 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