

# Vanillekipferl mit Eierlikör von Doc.Eva

## Zutaten

für die Eierlikörplätzchen:

180 g Mehl

20 g Kartoffelstärke

80 g Zucker

175 g Butter

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Eigelb

100 g geschälte, gemahlene Mandeln

1 Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

50 g Puderzucker



## Zubereitung

Mehl, Zucker, Butter, Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Mandeln, Vanillemark und Salz zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann händisch zu einem glatten Teig verkneten.

Teigmenge halbieren und in 2 Rollen formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C, Umluft 160°C, Gas Stufe 3 vorheizen.

Die Teigrollen in je 30 Scheiben schneiden. Daraus erst Kugeln, dann Kipferl oder Hörnchen formen, im Backofen ca. 15 Minuten backen. Noch warm mit Puderzucker berieseln.

[Link zum Rezept: Vanillekipferl mit Eierlikör von Doc.Eva](#)

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