

Weihnachtsplätzchen Karamell-Herzen mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Weihnachtsplätzchen-Mürbeteig:

250 g Mehl
4 Eigelb
100 g Zucker
125 g Butter
1 Pkg Vanillezucker

für den Weihnachtsplätzchen-Belag:

25 g Butter
50 g Zucker
1 Ei Honig
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 ml Sahne



Zubereitung

Mürbeteig herstellen und für eine Stunde in den Kühlschrank kalt stellen. Aus dem Teig Herzen ausstechen. Die Hälfte bekommt in der Mitte ein kleines Herz ausgestochen (wird das Oberteil). Die Weihnachtsplätzchen bei 180 Grad ca 14 Minuten backen.

Für die Plätzchen-Füllung Butter, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen, bis der Zucker karamellisiert. Dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne ablöschen. Alles unter stetigem Rühren einköcheln lassen (ca. 10 Min.). Achtung: Im heißen Zustand wirkt das Karamell flüssiger als es dann im kalten Zustand ist.

Leicht abkühlen lassen und die Unterteile mit der Karamellmasse bestreichen. Das Oberteil aufsetzen und das ausgestochene Herz ebenfalls mit Karamell befüllen. Abkühlen lassen - fertig.

Leser-Tipp

Wer mag kann noch Schokolade schmelzen und fadenförmig auf die Weihnachtsplätzchen auftragen.

[Link zum Rezept: Weihnachtsplätzchen Karamell-Herzen 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