

# Eierlikörplätzchen "Eierlikör-Spritzgebäck"

## Zutaten

für 20 Stück Spritzgebäck:

1 Ei

125 g Butter, zimmerwarm

125 g Rohrzucker

250 g Mehl

1 Prise Salz

2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

gemahlene Vanille nach Geschmack

100 g Puderzucker

Zitronensaft

Kakao (rührt man wie ich Kakao unter den Puderzucker, dann mit Wasser einrühren)

Zuckerperlen



## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, dann das Ei zugeben. Mehl, Salz, Eierlikör und gemahlene Vanille unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu fest, einfach noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Den Teig mit einer Spritztülle auf ein Backblech spritzen (meine Kringel haben einen Durchmesser von ca. 5 cm). Das Spritzgebäck für ca. 30 min im Kühlschrank kalt stellen. Backofen vorheizen: 160°C Umluft

Die Plätzchen ca. 15 min backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Das Puderzucker mit Zitrone oder Wasser und Kakao anrühren und das Spritzgebäck hinein tauchen. Auf die noch flüssige Glasur die Zuckerperlen streuen und trocknen lassen. Die Plätzchen in einer luftdichten Dose lagern und die Weihnachtszeit damit genießen.

[Link zum Rezept: Eierlikörplätzchen "Eierlikör-Spritzgebäck"](#)

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