

Gebaeck-Highlights mit Eierlikör "Verpooreos"

Zutaten

Keksteig:

200 g Butter (kalt)
100 g Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Eigelb
¼ TI Salz
275 g Mehl
30 g Kakao

Verpoorten-Ganache:

175 g weiße Schokolade
175 g Verpoorten Original Eierlikör
18 g Butter

Karamell-Creme:

150 g Zucker
100 g Sahne
120 g Butter
¼ TI Salz



Zubereitung

1. Für die Ganache die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Wasserbad stellen. Langsam unter Rühren erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt einige Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
2. Für die Karamell-Creme den Zucker bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. (Nicht zu dunkel werden lassen!) Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Salz einrühren. Vom Herd nehmen und die vorgewärmte Sahne unterrühren. Einige Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
3. Für den Keksteig die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Keks-Zutaten rasch zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.
4. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und runde Kekse ausstechen und nach Belieben mit einem Keksstempel stempeln. Im vorgeheizten Backofen 10-12 min bei 200 °C backen. Abkühlen lassen.
5. Die Ganache einmal aufschlagen und auf die Hälfte der Kekse spritzen bzw. streichen.
6. Die Karamell-Creme (wesentlich dünner als die Ganache) auf die andere Hälfte der Kekse streichen. Je mit einem Ganache-Keks zusammensetzen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Gebaek-Highlights mit Eierlikör "Verpooreos"](#)

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

Gebaeck-Highlights mit Eierlikör "Verpooreos"

Die Verpooreos je nach Geschmack bei Raumtemperatur (weiche und cremige Füllung), im Kühlschrank (festere Füllung) oder sogar im Tiefkühlfach (knackig feste Füllung) aufbewahren.

[Link zum Rezept: Gebaeck-Highlights mit Eierlikör "Verpooreos"](#)

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