

gefüllte Himbeer-Mäuse mit Eierlikör-Ganache für Naschkatzen

Zutaten

Eierlikör-Ganache:

100 g weiße Schokolade

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 g Butter

Keksteig:

200 g Butter

100 g Zucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Vanillezucker

300 g Weizenmehl

100 g Mandeln (gemahlen)

Füllung:

Ca. 2 El Himbeer-Fruchtaufstrich (passiert)



Zubereitung

Die weiße Schokolade fein hacken und in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in der Mikrowelle erwärmen und dann zu der geschmolzenen Schokolade geben. Dies miteinander verrühren, damit eine glatte homogene Masse entsteht. In die lauwarmer Eierlikör-Schokoladen-Masse mit dem Stabmixer 20 g Butter (Zimmertemperatur) einarbeiten. Die Ganache für mehrere Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

Vor dem Verwenden mit einem Schneebesen locker aufschlagen. Die Eierlikör-Ganache in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Wer einen Spritzbeutel hat, kann natürlich diesen benutzen.

Für den Keksteig, die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl und Mandeln in 2 Portionen dazugeben und gut verkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Diesen für mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen, die Kekse ausstechen und auf einem Backblech mit Backpapier mit kleinem Abstand legen. Die Kekse bei 160°C für ca. 11 Minuten backen, das Blech aus dem Ofen nehmen, die eine Hälfte der Kekse noch warm mit Himbeeraufstrich bestreichen, zum Portionieren eignet sich auch hier ein Spritzbeutel oder ähnliches. Die andere Hälfte abkühlen lassen, dann mit der Eierlikör-Ganache versehen und auf einen Marmeladenkeks setzen. Die gefüllten Kekse im Kühlschrank fest werden lassen.

[Link zum Rezept: gefüllte Himbeer-Mäuse mit Eierlikör-Ganache für Naschkatzen](#)

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