

# Eierlikör-Gebäck "Verpoorten-Pistazienkekse"

## Zutaten

für den Teig:

- 120 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 125 g gemahlene Pistazien
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- 200 ml Sahne
- 100 g gehackte Pistazien
- 100 g weiße Schokolade
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Guß:

- 50 g Puderzucker
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (evt. Speisefarbe)

Zuckerblüten für die Deko

## Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einen geschmeidigen Teig verkneten, 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 175° ca. 10 Minuten hellbraun backen. Vollständig erkalten lassen.

Für die Füllung die Sahne zusammen mit den Pistazien in einem Topf erhitzen (nicht kochen), Hitze reduzieren und noch 1/2 Stunde ziehen lassen. Schokolade in kleine Stücke brechen, die noch heiße Sahnemischung durch ein Sieb darüber gießen, alles glatrühren. Zum Schluß den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Füllung mind. 2 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Für den Guß Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren (evt. einfärben), die Hälfte der Plätzchen mit dem Guß überziehen und trocknen lassen.

Füllung mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, eine Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und jeweils ein Plätzchen mit Guß und eines mit Füllung zusammendrücken.

Zum Schluß mit Zuckerblüten dekorieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Gebäck "Verpoorten-Pistazienkekse"](#)

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