

# Erfrischende Eierlikör-Limetten Cookies mit Topping

## Zutaten

Für ca. 3 Backbleche:

Teig:

270 g Mehl

170 g Butter oder Margarine (ungesalzen)

120 g Zucker

2 Eigelb

120-150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (nach Bedarf)

Prise Salz

1 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Backpulver

1-2 Limetten

Optional, für noch mehr Pfiff (jeweils 1-2 EL):

etwas Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln.

Toppings:

Option 1: ICING

300 g Puderzucker

2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Option 2: FROSTING

300 g Puderzucker

3-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Magerquark

## Zubereitung

Cookies:

Den Ofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Eier trennen, Eigelb, Zucker, Vanillezucker sowie weiche Butter bzw. Margarine cremig rühren. Optional: Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln dazugeben. Nach und nach die Mehl/Backpulvermischung, abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Limetten waschen, die Schale abraspeln und zusammen mit dem ausgepressten Limettensaft zum Teig geben, bis dieser schön cremig ist. Mit Hilfe von Löffeln kleine Cookie Portionen auf das Backblech geben. Jedes Blech ca. 15 Minuten backen lassen.

Topping:

Während die Cookies abkühlen, die Toppings verrühren.

Für das ICING, die Kekse auf ein Gitter legen und die Puderzucker-Eierlikörmischung mit Hilfe von einem Löffel über die Kekse verteilen (Bahnen ziehen). Das FROSTING darf hingegen großzügig mit einem Löffel auf die Kekse verteilt werden: Hierfür einen Klecks Frosting auf den Keks geben und diesen mit dem Löffel verteilen.



[Link zum Rezept: Erfrischende Eierlikör-Limetten Cookies mit Topping](#)

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

# Erfrischende Eierlikör-Limetten Cookies mit Topping

## **Leser-Tipp**

Auch für die kalte Jahreszeit - Die Wintervariante: Hierfür die Limetten durch Orangen ersetzen und Gewürze wie Zimt oder Muskatnuss zufügen. Besonders lecker wird's auch mit zerkleinerten Zuckerstangen: Diese können außerdem noch dekorativ über die Toppings gestreut werden. Yummy!

[Link zum Rezept: Erfrischende Eierlikör-Limetten Cookies mit Topping](#)

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