

# Eierlikörplätzchen mit Puddingfüllung

## Zutaten

Für die Puddingfüllung:

300 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g brauner Zucker

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

100 g Butter

Für die Plätzchen:

210 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g Butter, weich

90 g Puderzucker

2 Eigelb

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Ggf. Zahnstocher und eine ungekochte Penne (Nudelsorte) für die Plätzchen-Muster aus Variante 2

## Zubereitung

Für die Puddingfüllung Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, braunen Zucker und Vanille-Puddingpulver in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen, sodass die Masse eindickt. Butter zur noch heißen Creme geben und gut vermengen, bis sich die nun geschmolzene Butter gut mit der Masse verbindet. In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.

Für die Plätzchen Backofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 3 mm ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Kein Nudelholz zur Hand? Kein Problem! Unsere VERPOORTEN ORIGINAL Flasche eignet sich ganz hervorragend zum Ausrollen des Teigs.

Variante 1 mit Stern : Nach Belieben aus der Hälfte der Plätzchen einen kleinen Stern ausstechen. (Es können natürlich auch andere Motive z.B. Herzchen ausgestochen werden. Es sollte nur ein Rand bestehen bleiben.) Plätzchen 10 Minuten goldig backen und vollständig auskühlen lassen.

Variante 2 mit besonderen Plätzchen-Mustern: Wer mal etwas Neues ausprobieren mag, kann die Hälfte der Plätzchen auch mithilfe eines Zahnstochers oder einer ungekochten Penne-Nudel mit tollen Mustern versehen (Wie genau das geht, seht Ihr in unserem Erklärvideo). Bei dieser Variante die Plätzchen vor dem Backen nochmal 15 Minuten kühlstellen. Um das Muster noch stärker hervorzubringen, die Muster direkt nach dem Backen nochmal drücken, solange diese noch etwas weich sind.

Die ausgekühlte Puddingcreme nochmals aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle bzw. mit abgeschnittener Spitze füllen. Die Creme auf die Hälfte der Plätzchen ohne Stern oder Muster verteilen. Die Plätzchen mit Stern-Aussparung oder

[Link zum Rezept: Eierlikörplätzchen mit Puddingfüllung](#)

# Eierlikörplätzchen mit Puddingfüllung

Muster auf die anderen Plätzchen-Hälften setzen und leicht andrücken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Kühl lagern.

[Link zum Rezept: Eierlikörplätzchen mit Puddingfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (11/2021)  
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)