

Pfauenaugen Osterplätzchen mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör

Zutaten

(für 16 Pfauenaugen)

Für den Mürbeteig:

75 g Butter, kalt
1 Eigelb
35 g Zucker
150 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Marzipan-Masse:

200 g Marzipan
2 Eiweiß

Für die Eierlikör-Füllung:

1 TL Speisestärke
110 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für die Dekoration:

etwas Schokolade
etwas Schmetterling-Streudekor

Zubereitung

1. Die kalte Butter in Würfel schneiden und 2 Eier trennen. Butter mit Zucker, Mehl, Salz und 1 Eigelb rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Anschließend in Folie wickeln und 30–60 Minuten kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit das Marzipan klein zupfen. Zu dem gezupften Marzipan die Hälfte des Eiweiß hinzugeben und mit den Rührbesen des Rührgeräts gut aufschlagen. Das restliche Eiweiß zugeben und erneut aufschlagen, bis eine homogene und helle Masse entsteht. Die Marzipan-Masse in einen Spritzbeutel füllen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Mürbeteig 3–4 mm dick ausrollen und mit einem Ei-Ausstecher 16 Eier ausstechen. Die ausgestochenen Eier auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Marzipanmasse mit dem Spritzbeutel auf den Teig spritzen. Die Stelle, an der sonst das Eigelb ist, aussparen. Ggf. die Marzipanmasse mit nassen Fingern etwas glatt streichen. Für 12–14 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Kurz abkühlen lassen.
4. Nach Belieben die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in feinen Linien über die gebackenen Eier verteilen.
5. Für die Füllung Speisestärke mit 1–2 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren. Den restlichen Eierlikör in einem Topf erhitzen. Stärke-Mischung mit einem Schneebesen einrühren und eindicken lassen.
6. Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutel in die Eigelb-Mulden füllen.



[Link zum Rezept: Pfauenaugen Osterplätzchen mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pfauenaugen Osterplätzchen mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör

7. Zum Schluss einige Osteraugen nach Wunsch noch mit dem Streudekor dekorieren und alles trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Pfauenaugen Osterplätzchen mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de