

Verpoorten Eierlikör-Spritzgebäck

Zutaten

300 g weiche Butter
225 g Puderzucker
1 Vanilleschote
500 g Mehl
125 g Speisestärke
½ TL Backpulver
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Zartbitterkuvertüre
15 g Kokosfett



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Puderzucker und Mark der Vanilleschote cremig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Teig in eine Gebäckspritze geben und beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ca. 10-12 Min. backen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck bis zur Hälfte eintunken und auf Backpapier aushärten lassen.

Tipp: Auch Zartbitter-Kuchenglasur eignet sich super, um die Kekse zu überziehen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Spritzgebäck](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (10/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de