

Eierlikörkipferl mit Verpoorten Original

Zutaten

für 60 Eierlikörkipferl mit Verpoorten Original

Für den Teig:

300 g Mehl

200 g kalte Butter

100 g Puderzucker

100 g blanchierte, gemahlene Mandeln

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Vanilleschote

Für die Puderzuckermischung:

120 g Puderzucker

2 Pck. Bourbon-Vanillezucker



Zubereitung

Mehl, Puderzucker und Mandeln vermengen. Butter in kleine Würfel schneiden. Das Mark der Vanilleschote rauskratzen und zusammen mit den Butterwürfeln und dem Verpoorten Original Eierlikör zur Mehlmischung geben. Zügig zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank holen, wallnussgroße Stückchen abteilen, zu Kipferln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hierbei etwas Abstand zwischen den Kipferln lassen, da sie beim Backen noch etwas aufgehen. Jedes Blech nacheinander im vorgeheizten Ofen ca. 10 – 12 Minuten backen. Während die Kipferl im Ofen sind, den Bourbon-Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen. Die Eierlikörkipferl direkt nach dem Backen vorsichtig in der Zuckermischung wenden und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikörkipferl mit Verpoorten Original](#)

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