Rezept

Eierlikör-S

Ein Rezept von Eierlikör-S, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
150 ml	Eierlikör
1	gestr. TL Backpulver
200 g	Puderzucker
50 ml	Eierlikör
100 g	Puderzucker
2	Eier
200 g	Mehl
200 g	gem. Haselnüsse
1 EL	Zitronensaft
200 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Aus Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Eiern, Likör, Mehl, Backpulver und Nüssen Teig rühren. Mit dem Spritzbeutel »S« auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.

---

2. Aus Zucker, Saft und Likör einen Guss rühren, Plätzchen mit einem Ende eintauchen. Kuvertüre schmelzen lassen, Plätzchen mit dem anderen Ende eintauchen.