

Rezept

Eierlikör-S

Ein Rezept von Eierlikör-S, am 09.06.2026

Zutaten

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