

Bienenstichplätzchen mit Eierlikörfüllung

Zutaten für: 1 Rezept

MIT MÜRBETEIG

BELAG

30	Gramm	Butter
30	Gramm	Zucker
1	Essl.	Honig oder Agavendicksaft
2	Essl.	Sahne
75	Gramm	Gehobelte Mandeln

FÜLLUNG

150	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Puderzucker
1		Ei (M)
100	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

TEIG

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Salz
1 1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Gemahlene Mandeln (Ohne Haut)
2	Essl.	Puderzucker
60	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Anleitung:

Mürbeteig herstellen, wie gewohnt und kühl stellen. Den Belag :
Butter, Zucker, Agavendicksaft und fl. Sahne etwas erhitzen ca. 2-3 Min.
leicht köcheln, nun die geh. Mandel zugeben.