

Eierlikör - Plätzchen

Kategorien: Teig, Alkohol, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillezucker
200	Gramm	Mehl
3	Essl.	Eierlikör
60	Gramm	Pudrzucker etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Anleitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, mit dem Mehl und 2 EL Eierlikör zu einem Teig verarbeiten. In Folie oder in eine Schüssel und ab in den Kühlschrank für mindestens 60 Minuten. Den Ofen auf 160° vorheizen und den Teig auf bemehlten Backunterlage auswellen, nun steche ich mit meiner Blumen-Ausstechform die Blumen aus (die Form kann natürlich auch eine andere sein). Diese gibt man dann aufs Blech, ich nutze kein Backpapier, sondern nur noch Dauerbackfolie auf meinen Blechen. Die Eierlikör-Plätzchen ca. 15 Minuten (je nach Ofen) backen und abkühlen lassen. Den Pudrzucker mit dem restlichem 1 EL Eierlikör und evtl. 2 Tropfen Wasser glatt rühren und die Plätzchen damit bestreichen. In die feuchte Glasur-Dekor (ich wähle meist gehackte Pistazien) aufstreuen.

Quelle:

Frag-Mutti.de
Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann