

Eierlikör - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Alkohol, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1		Vanilleschote(n)
300	Gramm	Butter
200	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
500	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
200	ml	Eierlikör
2		Zitrone(n), unbehandelte (für den Guss)
200	Gramm	Puderzucker, (für den Guss)
50	ml	Eierlikör, (für den Guss)

Anleitung:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Butter, 200 g Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Das Mehl und die Speisestärke abwechselnd mit 200 ml Eierlikör unter die Masse rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und verschiedene Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Ofen auf 200 °C (Ober/Unterhitze) oder 170 °C (Umluft) 10-12 Minuten backen. Danach das Gebäck auskühlen lassen. Von den Zitronen die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale und 1 Esslöffel Zitronensaft mit 200 g Puderzucker und 50 ml Eierlikör verrühren. Das Gebäck zur Hälfte in den Likörguss tauchen und trocknen lassen.