

Eierlikör - Taler

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiß
1	Prise	Salz
50	Gramm	Zucker
2		Eigelb
60	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestärke
1	gestr. TL	Backpulver
3	Essl.	Eierlikör
80	Gramm	Weißer Kuvertüre
20	Gramm	Butter
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre

Anleitung:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und alles cremig schlagen. Eigelbe und 1 Eßl. Eierlikör einrühren. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, darüber sieben und unterheben. Masse in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, dabei Abstand halten, da sie etwas auseinander laufen.

8-10 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre und die Butter im Wasserbad schmelzen, 2 Eßl. Eierlikör unterrühren. Die Masse 30 Minuten abkühlen lassen und dann mit dem Handmixer cremig schlagen. Masse in den Spritzbeutel füllen, auf die Hälfte der Taler etwas Creme aufspritzen und mit einem unbespritztem Plätzchen zusammen setzen. Wenn die Masse fest ist die Plätzchen zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen.