

Spritzgebäck - Verpoorten mit Guss

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 80 Stück

250	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1		Vanilleschote
300	Gramm	Gute Butter
400	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
500	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
2		Unbehandelte Zitronen

Anleitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer auskratzen. Mit Butter, 200 g Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Das Mehl und die Speisestärke abwechselnd mit 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Buttermasse rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Verschiedene Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3 / Umluft: 170°C) 10-12 Min. backen. Danach das Gebäck auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Zitronen heiß abwaschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Danach den Saft auspressen. Die Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mit dem übrigen Puderzucker und dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Das Gebäck zur Hälfte in den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss tauchen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. Pro Stück ca. 86 kcal (360 KJ)