

Eierlikör-Plätzchen

(ca. 40 Stück)



Für den Teig

250 g weiche Butter

120 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb (Größe M)

3 EL Eierlikör

350 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Glasur

150 g Puderzucker

3–4 EL Eierlikör



1. Teig: Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Kühlen: Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ausrollen & Ausstechen: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit weihnachtlichen Ausstechern Plätzchen ausstechen.
4. Backen: Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8–10 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Auskühlen lassen.
5. Glasur anrühren: Puderzucker mit dem Eierlikör glattrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Plätzchen damit verzieren und ggf. mit Zuckerperlen oder Schokoladenstreuseln dekorieren.




Hornbrooker

Hof

