

Eierlikörplätzchen



Zutaten

Teig:

125 g Butter

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

abgeriebene
Zitronenschale
von 1 Zitrone

1 Ei

180 g Mehl

70 g Speisestärke

100 g gemahlene Mandeln

2 TL Zimt

1 TL Vanillezucker

Guss:

3 EL Eierlikör

Puderzucker

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz, Zitronenschale in Ei verrühren. Mehl, Speisestärke, Mandeln, Zimt und Vanillezucker verkneten.

Den Teig 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm ausrollen und Sterne ausstechen.

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei ca. 170°C 8-10 Minuten backen.

Puderzucker mit Eierlikör zu einem Guss glattrühren und die ganzen Plätzchen damit bestreichen und zu Doppelplätzchen zusammen setzen und trocknen lassen.



Viel Spaß beim Backen !

Helma und Bernhard