

# Eierlikör Spritzgebäck



Mit zweierlei Guss-Varianten

## Zutaten

1 Vanilleschote  
300 gr. Butter  
200 gr. Puderzucker  
1 Päck. Vanillezucker  
500 gr. Mehl  
125 gr. Speisestärke  
200 ml Eierlikör

### Wer mag, mit Guss

2 unbehandelte Zitronen  
200 gr. Puderzucker  
50 ml Eierlikör

-----  
200 gr. Kuvertüre nach Wahl  
1 TL Kokosfett oder Butter



(C) Dezember 2019

*Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig rühren. Das Mehl und die Speisestärke durchsieben und vermischen. Zusammen mit dem Eierlikör in die Schüssel geben und die Masse gut verrühren.*

*Den Backofen auf 200° Ober-Unterhitze (170° Umluft) vorheizen.*

*Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12mm) füllen und in ausreichendem Abstand Formen nach Wahl aufspritzen. In 10 - 12 Minuten goldbraun backen. Gut auskühlen lassen. Wer mag, verfeinert das Gebäck noch mit Zitronen- oder Schokoguss.*

### Zitronenguss:

*Von den Zitronen die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft, die abgeriebene Schale, Puderzucker und Eierlikör gut verrühren. Das Gebäck jeweils zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.*

### Schokoladenguss:

*Die Kuvertüre (Geschmacksrichtung al Gusto) und zusammen mit dem Kokosfett (Butter) überm Wasserbad langsam schmelzen. Das Gebäck jeweils zur Hälfte eintauchen und gut trocknen lassen.*



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein  
Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.  
Fotos (C): Geralt; Clipdealer