Eierlikörplätzchen

Zutatenliste Füllung:

100 ml	Eierlikör
125 g	weiße Kuvertüre

Zutatenliste Teig:

200 g	Mehl
1 EL	Eierlikör
1	Ei
80 g	Puderzucker
100 g	weiche Butter
	Schokoglasur

Zubereitung:

1. Für die Füllung Eierlikör erwärmen, nicht kochen. Weiße Kuvertüre zugeben und solange rühren bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Füllung zugedeckt mindestens 7 Stunden kaltstellen.
2. Aus Mehl, Eierlikör, Puderzucker und Butter einen Mürbeteig kneten. Diesen in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
3. Den Teig auswellen und beliebige Formen ausstechen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 8 Minuten backen.
4. Die ausgekühlten Plätzchen mit der Füllung bestreichen, zusammensetzen und nach Belieben mit Schokoglasur und Pinsel verzieren.

Tipp:
Wenn der Teig kleben sollte, zwischen 2 Gefrierbeutel ausrollen