

Eierlikör-Ringe

250 g Butter oder Margarine

200 g Puderzucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

2 Eier

500 g Weizenmehl

100 g Mandeln (gemahlen)

Guss:

10 EL Eierlikör

200 g Puderzucker



Zutaten wie unter A beschrieben auf der Arbeitsfläche von außen nach innen verkneten.

Teig mit Folie zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Danach nochmal kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen.

Mit einem rund gezackten Ausstecher Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Ringe mit Puderzucker bestreuen.

Eierlikör mit Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss jeweils auf die Mitte der ganzen Plätzchen verteilen, die Ringe darauf setzen und trocknen lassen.