Eierlikör-Ringe



Zutaten

Zutaten für ca. 30 Stück:

Teig:

- 125 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Ei
- 180 g Mehl
- 70 g Stärke
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln

Guss:

- 3-4 Esslöffel Eierlikör
- 140 g Puderzucker

Außerdem:

- 15 gehäutete Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Teig Butter, Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Ei zu einer
   glatten Masse verkneten. Mehl und Stärke sieben und mit den Mandeln kurz
   unterkneten. Teig in Folie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden,
   gewellten Ausstecher Plätzchen ausstechen und auf ein, mit Backpapier
   ausgelegtes Blech, setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen noch einmal mit einem
   runden Ausstecher die Mitte ausstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 8-10 Minuten backen, dann abkühlen
   lassen.

4. Die Mandeln längs halbieren und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Ringe
   mit Puderzucker bestäuben.

5. Für die Füllung Puderzucker und Eierlikör zu einem glatten Guss verrühren und
   auf die Mitte der ganzen Plätzchen verteilen. Die Ringe darauf setzen, mit den
   Mandelhälften belegen und trocknen lassen.