



ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE | BACKZEIT: 10 MIN |  
STÜCK: 50 | BACKOFEN: 180°GRAD OBER-/UNTERHITZE



## ZUTATEN

### Für den Teig:

4 Eier  
2 Prise Salz  
100 g Zucker  
120 g Mehl  
80 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
4 EL Eierlikör  
200 g dunkle Kuvertüre

### Für die Füllung:

320 g weiße Schokolade  
80 g Butter  
160 ml Eierlikör

### Sonstiges:

Spritzbeutel mit mittelgroßer  
Lochtülle  
Backblech  
Backpapier  
Mixer / Küchenmaschine

## ZUBEREITUNG

Eier, Salz und Zucker mit dem Mixer luftig aufschlagen. Nun den Eierlikör untermischen. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver miteinander vermischen und dann vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Spritzbeutel mit dem fertigen Teig befüllen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech teelöffelgroße Häufchen spritzen. Nun in den Backofen schieben und auf der mittleren Schiene im bereits vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Während des Auskühlens die Kuvertüre nach Packungsangaben vorbereiten. Nun die Unterseiten der Plättchen mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen.

Die weiße Schokolade, die Butter und den Eierlikör im Wasserbad zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse 60 Minuten abkühlen lassen und dann mit dem Mixer zu einer luftigen Creme aufschlagen. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und auf den schokolierten Boden eines Plättchens spritzen. Auf die Masse ein weiteres Plättchen setzen.