Plätzchenrezept Baisers mit Eierlikör-Buttercreme

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Zuerst Eiweiß schaumig schlagen. Dann braunen Zucker nach und nach dazugeben. Anschließend Backpulver, Zimt und braune Lebensmittelfarbe unterrühren.
2. Den Eischnee nun in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Danach bei 100 °C 3 Stunden in den Ofen geben.
3. Für die Füllung Butter, Puderzucker und Eierlikör miteinander vermischen.
4. Sobald die Baisertuffs ausgekühlt sind, die Buttercreme aus Schritt 3 aufspritzen und zusammenkleben.
5. Als optisches Highlight die Creme, welche am Rand sichtbar ist, mit schönen Zuckerstreuseln verzieren.

Zutaten

Für die Baisers:

- 3 Eiweiß
- 100g brauner Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL braune Lebensmittelfarbe

Für die Füllung:

- 230g GOLDSTEIG Butter
- 390g Puderzucker
- 70 ml Eierlikör

Für die Verzierung:

- Zuckerstreusel