

Eierlikör-Kekse

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 EL Eierlikör
2 Dotter (Größe M)
80 g gesiebter Staubzucker
100 g weiche Butter

Eierlikör-Creme:

¼ l Milch
½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
100 ml Eierlikör
100 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in einer Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Eierlikör-Creme:

Milch und Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten und unter mehrmaligem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem beliebigen Ausstecher Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse Formen nach Wahl ausstechen und mit den übrigen Keksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



- 4 Den Pudding mit Eierlikör glatt rühren. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren, den Pudding dazugeben und kurz unterrühren.
- 5 **Zum Bestreuen:**
Die erkalteten Kekse mit Creme zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.
- 6 Die Kekse bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

