

Eierlikör-Kekse:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

200 g glattes Mehl
½ Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
1 EL Eierlikör
2 Dotter
80 g Staubzucker
100 g weiche Butter

Für die Creme:

¼ l Milch
½ Packung Vanille-Pudding Pulver
100 ml Eierlikör
100 g weiche Butter
50 g Staubzucker
etwas Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Danach cirka eine halbe Stunde kalt stellen.

Für die Creme Milch und Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten. Von der Kochstelle nehmen und unter Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und mit einem beliebigen Ausstecher Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse kleinere Formen nach Wahl ausstechen und mit den übrigen Keksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C cirka 10 Minuten backen.

Den Pudding mit Eierlikör glatt rühren. Butter mit Staubzucker schaumig glatt rühren, den Pudding dazugeben und kurz unterrühren.

Die erkalteten Kekse mit der Creme zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Katharina Kulmer

