

## 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*

