DUNKLE EIERLIKÖRKEKSERL

4.7 bei 26 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver und Kakaopulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Danach in kleinere Portionen aufteilen und diese zu Teigplatten ausrollen.

   Kekse nach Wunsch ausstechen und anschließend im vorgeheizten Backofen für 10–12 Minuten backen.

3. Für die Fülle den Pudding laut Packungsanweisung gemeinsam mit Milch und Eierlikör zubereiten. Danach erkalten lassen.
   Die Creme immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Am Schluss noch weiche Butter und Staubzucker unterrühren.

4. Die Deckel mit Staubzucker bestreuen und danach ausgekühlten Kekse mit der Creme zusammensetzen.

Zutaten

FÜR 4 BACKBLECHE

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
200 g	Butter
1 Stk.	Ei
7 g	Backpulver
7 g	Kakaopulver

15 g	Vanillepuddingpulver
125 g	Milch
125 g	Eierlikör
80 g	Staubzucker
100 g	weiche Butter