

Eierlikörkekse

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 3 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 60 Stück. Ich habe einen quadratischen Ausstecher mit einer Seitenlänge von etwa 5 cm verwendet. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

500 g glattes Mehl
½ Päckchen Backpulver
200 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter oder Margarine
4 Eidotter
6 EL Eierlikör

Eierlikörcreme oder Marmelade zum Füllen

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Quadrate ausstechen. Aus der Hälfte je noch einen kleinen Stern oder anderes aus der Mitte raus stechen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 10 - 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Die Kekse mit Eierlikörcreme zusammensetzen, sofort bezuckern und 1 bis 2 Stunden kühl trocknen lassen.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 4 Wochen haltbar.

Tipp

Das Rezept für die Eierlikörcreme findet ihr auch auf meinem Blog