

Eierlikörkekse



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Mehl	
1 EL	Eierlikör	
2 stk	Eidotter	
80g	Staubzucker	
100g	Butter	
Creme		
50g	Butter	
100g	weiße Schokolade	
6 EL	Eierlikör	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	8
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Aus den Zutaten einen feinen Mürbteig bereiten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Schritt 2

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Schritt 3

Den Teig dünn ausrollen und Kekserln ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 8 Minuten backen.

Schritt 4

Für die Creme Butter schaumig rühren. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit dem Eierlikör unter die Butter mischen. Je zwei Kekse mit dieser Creme zusammensetzen.

Revision #3

Created 23 June 2023 09:31:01 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre