

# DUNKLE EIERLIKÖRKEKSERL

★★★★★ 4.8 bei 24 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<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