

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