

Eierlikörcremekekse

Zutaten

- 350 g glattes Mehl
- 50 g Staubzucker
- 250 g Butter
- 3 Dotter
- 200 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 2 Eier
- 3 EL Eierlikör
- Schokoglasur

Zubereitung:

Mehl mit Zucker und Butter rasch verbröseln. Dotter zugeben und zu einem Teig kneten. Teig 3 mm dick ausrollen (wirklich dünn ausrollen!).

Scheiben ausstechen und aufs Backblech legen. Kekse 10 - 12 Min. (mittlere Schiene) hell backen, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Vorsicht, Kekse sind sehr weich! Für die Creme Butter mit Zucker sehr schaumig rühren.

Eier nach und nach zugeben und gut cremig rühren. Eierlikör zugeben und die Creme weitere 2 Min. rühren. Creme in einen Dressiersack mit kleiner, glatter Tülle füllen. Auf die Hälfte der Teigscheiben einen Tupfer Crème dressieren und mit den übrigen Scheiben zusammensetzen. Kekse mit Milkschokoladeglasur (od. Schokoglasur) überziehen, beliebig bestreuen (Kokosete, Mandelsplitter, Pistazien) und Glasur fest werden lassen.

Schmecken am besten leicht gekühlt frisch aus dem Kühlschrank.