

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:  
Ernährung      Bewegung      Entspannung      Guter Schlaf

### Eierlikör-Kekse

Teig: (für ca. 80 Kekse – kleiner Ausstecher)

- 300 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 1 P. Vanillezucker
- 160 g weiche Butter
- 120 g Staubzucker
- 3 Dotter
- 3 EL Eierlikör

Creme:

- ¼ lt Milch
- 1 P. Vanillepudding
- 1/8 lt Eierlikör
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker



Mitte: Eierlikör-Kekse

#### Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180 Grad Heißluft

Teig:

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und ca. ½ Stunde kalt stellen. Bei der Hälfte der Kekse auch in der Mitte kleine Form ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten hell backen (Backzeit kann variieren).

Die ausgekühlten Kekse (Boden) mit der Creme bestreichen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Kühl aufbewahren!

Creme:

Milch erhitzen und in Milch aufgelöstes Puddingpulver zugeben. Unter Rühren eindicken und unter mehrmaligem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Pudding mit dem Eierlikör glatt rühren, Butter mit Staubzucker schaumig rühren und in die Puddingmasse einrühren. 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

(Tipp: Creme geht auch mit Quimik Vanille: Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Quimik und Eierlikör zugeben und glatt rühren – die Menge der Creme hat bei mir für die 3fache Teigmasse gereicht)