

## EIERLIKÖRKEKSE – einfach – rasch zubereitet – herrlich!

Ein Klassiker und in unserer Familie und äußerst beliebt sind die Eierlikörkekse.

Sie sind einfach, rasch zubereitet und schmecken großen und kleinen Naschkatzen.

Die Zutaten für den Teig:

250 g glattes Mehl

250 g Butter (wir nehmen Rama)

2 EL Weißwein (Chardonnay von unserem Haus)

1 Prise Salz

Mehl auf das Brett sieben, zerkleinerte Butter, den Weißwein und eine Prise Salz rasch zu einem schönen, glatten Teig kneten.

Teigkugel in eine Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Rohr vorheizen, 160°, Heißluft.

Den Teig ausrollen und hübsche runde Kekse ausstechen. Die Keksen bei 160 ° backen und danach auskühlen lassen.

Creme:

150 g Butter

100 g Staubzucker

1/16 L Eierlikör

Alle Zutaten gut verrühren, einen Keksboden bestreichen und einen zweiten draufsetzen. Nun werden die Eierlikörkekse noch angezuckert und können bereits genossen werden...

Viel Genuss und gutes Gelingen!

Maria Reumann