

Cookies

BACKMISCHUNG FÜR EIERLIKÖRKEKSE

Diese Backmischung beinhaltet:

1x Mehl-Mix für die Kekse
1x Schokodrops für die Kekse
1x Puddingmix und Puderzucker für die Eierlikör-Buttercreme
1x Eierlikör

Diese Zutaten benötigst du außerdem:

220 g kalte Butter,
100 g Butter, zimmerwarm und weich
1 Ei
150 ml Milch

So bereitest du die Eierlikörkekse zu:

Schritt 1: Die Kekse backen

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Den Mehl-Mix mit 220 g kalte Butter und das Ei mit Hilfe eines Handmixers oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend den Teig in 2-3 Kugeln unterteilen und diese mit den Händen zu ca. 2 cm breiten Rollen formen. Die Rollen für mindestens 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Nach der Ruhezeit von der Rolle fingerbreite Stücke schneiden und diese mit den Händen zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln aufs Blech legen und mit Hilfe einer Gabel festdrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Minuten leicht goldbraun backen. Die Kekse aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Hilfe eines Teelöffels die Kekse mit der Schokolade beträufeln.

Schritt 2: Die Eierlikör-Buttercreme zubereiten

Den Puddingmix und 3 EL Milch verrühren. 100 ml Eierlikör mit 100 ml Milch in einem Topf aufkochen.

Das Puddingpulver in die aufgekochte Eierlikörmilch einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut auf dem Pudding) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker richtig schaumig schlagen, sodass die Butter schon fast weiß wird. Dann den mittlerweile ebenfalls zimmerwarmen Pudding löffelweise unterrühren. Immer erst einen Löffel Pudding mit der Butter-Zucker-Masse gut verrühren, bevor der nächste Löffel untergerührt wird. Wichtig ist, dass alle Zutaten eine einheitliche Temperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt.

Schritt 3: Die Eierlikörkekse zusammenkleben

Einen Keks großzügig mit der Eierlikörcreme bestreichen und einen zweiten Keks darauf drücken. Den Vorgang wiederholen bis die Buttercreme aufgebraucht ist.

Die Kekse bis zum Vernaschen am Besten im Kühlschrank aufbewahren.