



# Eierlikör - Augen Kekse

- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Kross, buttrig, sehen hübsch aus, lecker

## Zutaten

- Für ca. 35 Stück:
- 200 g Mehl, gesiebt, mit 1 Msp. Backpulver und 1 kleinen Prise Salz gemischt
- 100 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 2 Eigelbe
- 3 El Milch
- Für die Füllung:
- 100 g Butter
- 100 ml Eierlikör
- 30 g Vanille - Puddingpulver
- 50 g Zucker
- 250 ml Milch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Teig - Zutaten miteinander gut verkneten und zunächst in Klarsichtfolie 30 min. in den Kühlschrank legen.

### Schritt2

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche, quadratisch, 3 mm dick ausrollen. Die Hälfte mit einem 3 cm großen Loch in der Mitte.

### Schritt3

(Ausgestochenen Teig wieder ausrollen und Vorgang wiederholen, bis alles verbraucht ist)

#### **Schritt4**

Auf das leicht mit Mehl bestäubte, flache Backblech, mit kleinem Abstand legen und bei 170 ° C, 10 min. goldbraun backen, etwas auskühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die Füllung:

#### **Schritt6**

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren.

#### **Schritt7**

Zur restlichen, kochenden Milch geben und einmal kurz aufstoßen lassen.

#### **Schritt8**

Zurück ziehen, die Butter und den Eierlikör verrühren und auf Zimmer Temperatur abkühlen lassen.

#### **Schritt9**

Mit dem Stabmixer schaumig aufrühren.

#### **Schritt10**

Je zwei Kekse übereinander setzen und mittels eines Teelöffels füllen, danach mit Puderzucker bestreuen.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-angen-kekse/>