



Weihnachtsplätzchen *Eierlikörkekserln Herz

Rezept für ca. 40 Stück

aus der Zeitschrift *Servus in Stadt & Land

Zutaten

Knetteig:

200 g	Weizenmehl
1 EL	Eierlikör
2	Eidotter
80 g	Staubzucker °Puderzucker
100 g	kalte Butter

Creme:

50 g	Butter
100 g	weiße Schokolade
6 EL	Eierlikör

Sonstiges: Puderzucker zum Bestäuben, Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier & Auskühlgitter, Ausstechform Herz ϕ ca. 5.5 cm.

Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen & Backofen vorheizen.

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder

180° C Ober-/ -unterhitze, mittlere Einschubschiene.

Backzeit ca. 8 Minuten

„...wer mag, kann die Kekserln auch etwas dünner ausrollen...“

...los geht's...!

Für den Knetteig, aus allen Zutaten einen glatten Mürbteig kneten & 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf 5 mm ausrollen und Kekserln ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

...und ab in den Ofen..!

Für die Creme Butter schaumig rühren. Die Schokolade in einem Topf auf niedriger Temperatur (oder Wasserbad) schmelzen (wir haben ein kleines Stückchen Butter hinzugefügt) und mit dem Eierlikör unter die Butter mischen. Nun immer 2 Kekserln mit der Creme als Füllung zusammensetzen.

Auf einem Auskühlgitter erkalten lassen.

...fertig..♥ !..

Tipp♥ Die Kekserln in einer gut schließenden Plätzchendose aufbewahren.

