

Eierlikör - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

210	Gramm	Mehl, glatt
1	Messersp.	Backpulver
80	Gramm	Puderzucker
1 1/2	Pack.	Vanillezucker
30	ml	Eierlikör
2		Eigelb
100	Gramm	Butter, (Zimmertemperatur)

FÜR DIE FÜLLUNG

300	ml	Milch
1	Pack.	Puddingpulver, Vanille, 30 - 40g
60	Gramm	Zucker, Kristall-
120	ml	Eierlikör
120	Gramm	Butter, (Zimmertemperatur)

Anleitung:

Teigzutaten für etwa 30 Stück, die Fülle reicht allerdings für die doppelte Menge. Also: entweder 2x Teig machen oder den Pudding anderweitig verwenden!

Mehl und Backpulver mischen (oder sieben), die restlichen Zutaten untermengen und alles gut verkneten. Den Teig dann etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: 100 ml (1/3) der Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren, den Rest der Milch mit dem Zucker aufkochen. Den Pudding langsam einrühren und einkochen, bis eine dickliche Masse entsteht. Den Eierlikör und die Butter untermischen, eventuell mit dem Stabmixer oder Quirl nachhelfen, damit sich keine Klümpchen bilden. Vom Herd nehmen und unter zeitweiligem Umrühren abkühlen lassen. Nochmals umrühren und, mit Folie zugedeckt, ganz auskühlen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, etwa 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte (ev. Fingerhut zu Hilfe nehmen). Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech platzieren und im auf 180° vorgeheizten Backrohr etwa 10 Minuten backen (sollen nicht bräunen). Die Kekse nach dem Herausnehmen zur Sicherheit vor eventuellem Nachbräunen (sie sollten gelb bleiben) mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Eierlikörcreme schaumig rühren und die Unterseiten der Kekse damit dick bestreichen. Die Lochkekse darauf setzen und vorsichtig leicht zusammendrücken. Zum Abschluss auf die Löcher noch einen Klecks der übrigen Creme setzen und eventuell mit Staubzucker (mit dem restlichen Vanillezucker vermischt) bestreuen.