

EIERLIKÖRRINGE

Die Zutaten.

21dag glattes Mehl
4dag geriebene Nüsse
16dag Butter
8dag Staubzucker
Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt

Die Zubereitung.

Aus Mehl, Butter, Staubzucker, Nüssen und den Geschmackszutaten einen glatten Mürbteig zubereiten. Den Teig ca. ½ Stunde kühl rasten lassen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und gewellte Scheiben ausstechen. In jedes zweite Keks ein kleines Loch ausstechen, damit Ringe entstehen. Bei ca. 180 Grad etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Butter, Staubzucker & Dotter schaumig rühren, Eierlikör unterheben. Die Scheiben mit Creme bestreichen, mit den Ringen zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Kühl & trocken lagern, ca. 2 Wochen haltbar.