Weihnachtssterne mit Eierlikör

Die Weihnachtssterne mit Eierlikör schmecken wunderbar köstlich. Ein Rezept das du zur Weihnachtszeit unbedingt probieren solltest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
0.5 l	Vollmilch
1 Packung	Vanillepudding
50 g	Zucker
125 ml	Eierlikör
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Weihnachten ist Backzeit – **Weihnachtssterne mit Eierlikör** schmecken nicht nur sehr gut, sie sehen auch noch toll aus. Für die Weihnachtssterne muss zuerst ein Mürbeteig hergestellt werden.

2. Dazu das Backpulver in das Mehl einsieben und anschließend mit Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Ei und der Butter zu einem Teig verarbeiten und alles

für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Den Ofen auf 170°C Umluft/Heißluft vorheizen.

4. Jetzt auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen und mit einer Ausstechform Sterne ausstechen.

5. Die Hälfte der Weihnachtsterne mit einem Innenstern ausstechen, anschließend die Sterne auf ein bemehltes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und dann für 12 Minuten im Backrohr backen lassen.

6. Nun die Eierlikörcreme vorbereiten, dazu Vanillepudding kochen und kalt werden lassen. Butter, Staubzucker und Zitronensaft miteinander vermengen und schaumig rühren. Den kalten Pudding mit Eierlikör vermischen und die Buttercrememasse gut darin verrühren.

7. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

8. Über die Innensterne etwas Staubzucker geben und die Böden der Kekse mit Eierlikörcreme bestreichen.

9. Nun die mit Zucker bestreuten Innenkekse auf die unteren Kekse setzen und die köstlichen Weihnachtssterne mit Eierlikör sind fertig.

Tipp