

Eierlikör Guetzli

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Mürbeteig:**

200 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Eiercognac (Eierlikör)
2 Eigelb
80 g Puderzucker
100 g Butter, weich

Eierlikör-Crème:

2 ½ dl Milch (250 ml)
½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
1 dl Eiercognac (Eierlikör) (100 ml)
100 g Butter, weich
50 g Puderzucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Beliebige Ausstecher bereitlegen.

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

3 Eierlikör-Crème:

Milch und Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten und unter mehrmaligem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und den Ausstechern Guetzli ausstechen. Aus der Hälfte der Guetzli Formen nach Wahl ausstechen und mit den übrigen Guetzli auf das vorbereitete Backblech geben.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Den Pudding mit Eierlikör glatt rühren. Butter mit Puderzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren, den Pudding esslöffelweise dazugeben und unterrühren.

④ Zum Bestreuen:

Die erkalteten Guetzli mit Crème zusammensetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Guetzli bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Du kannst Eierlikör auch selber machen, das Rezept findest du [hier](#).
- Knetet man den Teig mit der Hand wird kalte Butter verwendet.

