

Eierlikörsterne

Zutaten:

250 g Mehl, 100 g Staubzucker, 120 g kalte Butter, 1 Ei, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Kaffeeel. abgeriebene Zitronenschale, ca. 1 EL Eierlikör

Für die Creme:

60 g Staubzucker, 2 EL Eierlikörs
Evtl. Schokoglasur zum Tunken, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig kneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen, verschiedene Sterne ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Bei 180°C (Heißluft) ca. 9-10 Minuten hell backen.

Für die Creme Staubzucker und Eierlikör glatt verrühren. Die ausgekühlten Sterne zusammen setzen. Mit Staubzucker bestreuen oder mit verschiedenen Schokoglasuren (Vollmilch, Zartbitter, Weiße..) je nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!