

Eierlikör-Haselnuss-Kekse zu Ostern

Zutaten

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
125 g kalte Butter
100 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
2 Eier
etwas Mehl für die Arbeitsfläche
Zuckerfarbe



Zubereitung

Für die Oster-Kekse alle Zutaten zu einem gebundenen Teig verkneten. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und dann den Teig noch ein wenig mit den Händen weiter kneten. Wenn der Teig zu sehr an den Händen klebt, noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt eine gute halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig am Besten in kleine Portionen teilen, damit der Rest immer im Kühlschrank bleiben kann. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und lustige Ostermotive ausstechen. Die Kekse bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Immer aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden.

Wenn die Oster-Kekse etwas abgekühlt sind, können sie nach Belieben dekoriert werden. Zum Beispiel mit Zuckerfarbe.

Leser-Tipp

Das Eierlikör Rezept eignet sich auch super für andere Ausstecher, so dass man es zum Beispiel auch zu Weihnachten einsetzen kann.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Haselnuss-Kekse zu Ostern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de