Osterkekse mit Eierlikör-Trüffel

Für den Mürbteig brauchst du:

250 g Butter
200 g Puderzucker
ein Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb
Prise Salz
1/2 Tasse Milch (ca. 70-80 ml)
500 g Mehl
1 EL Backkakao

Für die Füllung:

150 g weiße Schokolade
25 g Butter
50 g Puderzucker
1 EL Eierlikör
100 g Sahne
Ausstecher Linzer Art, hier bekommst du die Osterhasen-Förmchen, die ich verwendet habe (*Affiliate Link)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten des Mürbteigs zusammenkneten und für einige Zeit kühlstellen. Dann kann der Ausstechspaß beginnen. Achte darauf, dass du genügend Plätzchen mit Aussparung in der Mitte hast
2. Im Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze bzw. 170°C Umluft für ca. 10 – 12 Minuten backen.
3. Abkühlen lassen.
4. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
5. Währenddessen Butter mit Puderzucker, Eierlikör und Sahne kurz aufschlagen (dabei darauf achten, dass die Masse nicht überschlagen wird) und die Schokolade löffelweise zufügen.
6. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.
7. Die Füllung portionsweise auf die Plätzchen spritzen oder streichen und mit einem zweiten Keks mit Hasenöffnung bedecken.
8. An einem kühlen Ort aufbewahren und auch gerne ein bisschen durchziehen lassen, denn dann schmecken sie noch besser.
9. Guten Appetit wünscht dieallltagsfeierin.de