



## Benötigte Zutaten

### Milchcreme

200 ml **Premium Alpenmilch**

2 EL Staubzucker

2 EL Mehl

200 ml **Premium Schlagobers**

### Mürbteig-Kekse

300 g Dinkelmehl

175 g **Premium Teebutter (kalt)**

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

10 g Earl Grey Tee (nach persönlichem Geschmack gerne etwas mehr)

## Earl Grey Kekse mit Milchcreme Füllung

### Anleitung

#### Milchcreme

1. Für die Milchcreme die Milch aufkochen. Den Staubzucker und das Mehl in die Milch geben und unter Rühren leicht köcheln lassen bis eine dickliche Creme entsteht.
2. Auskühlen lassen und bei Bedarf durch ein Sieb streichen. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen und der Milchcreme unterheben.

#### Mürbteig-Kekse

3. Für die Kekse alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für rund 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kekse ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldbraun backen.
5. Wenn die Kekse ausgekühlt sind, mit Milchcreme füllen und zusammensetzen



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)