

„Tatzen“ mit Baileys Füllung

Teig:

300 g Mehl
200 g weiche Butter
2 Tl Instant-Espressopulver
1 Pr Salz
2 El Sahne
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Ofen auf 200 Grad (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Mehl, Butter, Espressopulver Salz, Sahne, Zucker und Vanillezucker verkneten. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech „Tatzen“ spritzen. 8-10 min auf mittlerer Schiene backen und die Kekse vom Backblech ziehen.

Füllung:

125 g weiche Butter
100 g Puderzucker
5 El Baileys
1-2 Tl Instant-Espressopulver

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Baileys und Espressopulver unterrühren. Die Hälfte der „Tatzen“ damit bestreichen. Den Rest draufsetzen. Die Kuvertüre schmelzen, die gefüllten „Tatzen“ mit einer Seite hineintauchen, abtropfen und abkühlen lassen.

Außerdem:

150 g Vollmilch-Kuvertüre