

Osterlamm und Osterei mit Verpoorten Original Eierlikoer

Zutaten

Für den Osterei und Osterlamm Teig:

4 Eier
200 g Puderzucker
200 ml Keimöl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
140 g Mehl
140 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 Prisen Salz
Die abgeriebene Schale einer Bio-Orange
Den Saft einer halben Orange
Butter oder Öl für die Form
etwas Mehl für die Form



Osterei und Osterlamm dekorieren - je nach belieben:

Zuckerguss (Puderzucker, Restsaft der Orange)
Kokosflocken
Schokoperlen für die Augen
Speisefarbenpaste
Bunte Zuckerperlen
Schokoraspeln
Puderzucker zum Bestäuben

Backformen: KAISER Backformen

Zubereitung

Kurzversion:

Puderzucker, Salz und Eier vermengen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Stärkepulver und Backpulver danach langsam unterrühren. Das Pflanzenöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schale geben und langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Die Orangenschale und den Saft hinzugeben und nochmals verrühren. Die Backformen mit Butter oder Öl bepinseln und mit etwas Mehl bestäuben. Dann den Teig vorsichtig bis etwa zur Hälfte in die Formen gießen. Die Backformen mit dem Teig in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C Umluft etwa 45 Minuten garen lassen. Die Backformen aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen. Wenn der Teig abgekühlt ist den überschüssigen Kuchen mit einem scharfen Messer vorsichtig abschneiden. Auf der Schnittfläche werden die Formen später stehen. Dann die Formen öffnen und den Kuchen vorsichtig hinausstürzen. Den Kuchen auf einem Brett ablegen und mit dem Dekorieren beginnen.

Detaillierte Rezeptzubereitung:

1. 200 g Puderzucker, 2 Prisen Salz und 4 Eier vermengen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach 140 g Mehl, 140 g Stärke und 2 TL Backpulver dazumischen.

[Link zum Rezept: Osterlamm und Osterei mit Verpoorten Original Eierlikoer](#)

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

Osterlamm und Osterei mit Verpoorten Original Eierlikoer

2. 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 200 ml Keimöl vermengen und unter ständigem Rühren zur Teigmasse hinzufügen.
3. Den Abrieb einer Bio-Orange und den Saft einer halben Orange zu der Teigmischung hinzugeben und nochmals verrühren. Dann die Formen bis etwa zur Hälfte mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C circa 45 Minuten backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Ist der Teig ausgekühlt, mit einem scharfen Messer den überschüssigen Kuchen sauber abschneiden. Es soll eine gerade Fläche entstehen, denn diese bildet später den Boden der Figur.
5. Die Kuchenformen öffnen, den oberen Teil vorsichtig abnehmen, den Kuchen drehen und vorsichtig stürzen.
6. Aus dem Rest des Orangensaftes und Puderzucker einen Zuckerguss anrühren und diesen mit einem Pinsel auf den unteren Teil des Kuchens auftragen. Den untersten Part der Kuchen-Eier mit Schokoraspeln bekleben, darüber grüne Zuckerperlen verteilen. So wirkt es, als würden die Eier auf Gras und Erde platziert worden sein.
7. Etwas Zuckerguss auf die vorgegebenen Wölbungen streichen und mit bunten Zuckerperlen nach Lust und Laune bekleben. Man kann auch aus Speisefarbenpaste bunte Muster und Verzierungen kreieren. Zum Schluss etwas Puderzucker sieben und damit die Kucheneier bestäuben.
8. Mit dem Saft der gepressten Orange und Puderzucker einen deckenden, dicken Puderzucker anrühren. Das Lamm vollständig mit dem Guss gestreichen und direkt im Anschluss mit Kokosflocken ummanteln. Trocknen lassen.
9. Die Tuben mit der Lebensmittelpaste kurz in heißes Wasser legen, so lässt sich diese besser auftragen. Dann kleine Punkte mit der Paste auf Höhe der Augen platzieren, Schokokugeln drauf setzen und festdrücken. Auch ein Halsband lässt sich mit der Paste ideal auftragen. Mit Zuckerperlen und Tortendekor besetzen. Trocknen lassen.

Leser-Tipp

Die Backformen stammen von Kaiser, das ursprüngliche Rezept aus der Für Sie. Mit kleinen Zuckerperlen, Zuckerguss und Streuseln gelingt ein süß dekoriertes Kuchen im Look von Ostereiern. Mit feinen Kokosflocken ummantelt, erhält das niedlichen Lamm seine weiße Wollpracht. Rosa Zuckerblümchen und bunte Kugeln in frischen Farben lassen das Lamm toll aussehen.

[Link zum Rezept: Osterlamm und Osterei mit Verpoorten Original Eierlikoer](#)