

Oster-Blumenkästen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
1 Pkg backfeste Schokodrops
3 TI Backpulver
1 Prise Salz
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eier
Puderzucker
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Fondant
Schokoeier, Oster-Dekor



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in Blumenkästen-Formen backen. Ofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 15 min. backen.

Leser-Tipp

Mit einer Knoblauchpresse aus grünem Fondant Gras herstellen und ausdekorieren.

[Link zum Rezept: Oster-Blumenkästen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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