

Rafinierte Ostereier und Erdbeer-Eierlikör-Trifle

Zutaten

Zutaten für die „raffinierten Ostereier“

200 g Mehl
150 g Speisestärke
1 TL Backpulver
6 Eier
250 g Butter
200 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 EL Kakao
1 EL Milch
100 ml Eierlikör
100 g Zartbitterkuvertüre



Zutaten für das Erdbeer-Eierlikör-Trifle

Kuchenreste vom „Ostereier“-Rezept
250 g Erdbeeren
1 Pck Vanillezucker
Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Garnieren

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander zufügen und cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und löffelweise unterrühren. In 1/3 des Teiges Kakao und Milch einrühren. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 x 10 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. 2 EL hellen Teig hineingeben und verstreichen. Im Backofen auf der oberen Einschubleiste ca. 3 Minuten backen. Die Backform aus dem Ofen nehmen und sofort mit Hilfe eines Backpinsels 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf verstreichen. Anschließend wieder 2 EL hellen Teig auf die erste Teigschicht geben und glatt streichen. Erneut 3 Minuten backen. Danach 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 2 EL dunklen Teig verstreichen. Auf diese Weise fortfahren bis der gesamte Teig und der Eierlikör verbraucht ist.

Den Eierlikörkuchen aus der Form stürzen und erkalten lassen. Anschließend in 10 - 12 Scheiben schneiden und mit Hilfe von Plätzchenstechern Ostermotive (z. B. Eier) ausstechen. Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und die Kuchenstücke halbseitig damit überziehen. Sobald die Kuvertüre fest geworden ist, sind sie fertig zum Verzehr.

Tipp: Sollten die Kuchenreste nicht schon während der Zubereitung weggenascht sein, lässt sich daraus schnell ein leckeres Dessert zubereiten. Für das Erdbeer-Eierlikör-Trifle die Kuchenreste in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Mit dem Vanillezucker verrühren. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Erdbeerstücke, Kuchenstücke, und Erdbeerpüree in Gläser schichten und mit Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

Guten Appetit.

[Link zum Rezept: Rafinierte Ostereier und Erdbeer-Eierlikör-Trifle](#)

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

Rafinierte Ostereier und Erdbeer-Eierlikör-Trifle

Leser-Tipp

Tolle Geschenkidee zu Ostern: Die „Ostereier“ sind auch eine leckere Überraschung im Osternest. Einfach in Klarsichtfolie verpacken und gemeinsam mit einer Herzflasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und ein paar Eierlikörpralinen ins Osternest legen.

[Link zum Rezept: Rafinierte Ostereier und Erdbeer-Eierlikör-Trifle](#)

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