

# Eierlikör-Oster-Törtchen mit Karamell-Osternest

## Zutaten

Für 6 kleine Eierlikör-Oster-Törtchen mit Verpoorten:

125 g Butterkekse

75 g Butter

1 Pkg Mandelpudding

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Milch

2 Ei Zucker

150 g Zucker

50 ml Wasser



## Zubereitung

Zuerst die Butterkekse gut zerkrümeln, die Butter schmelzen und beides gut vermischen. Die Butterkrümel in 6 Muffinförmchen drücken und kalt stellen. Den Mandelpudding nach Packungsbeilage zubereiten (dafür sind die 2 Ei Zucker), dabei statt der 500 ml Milch nur 400 ml Milch nehmen und mit 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen. Den fertigen Eierlikör-Mandel-Pudding auf die Krümelböden in die Muffinförmchen füllen und wieder kalt stellen.

Für die Karamell-Osternester jetzt den Zucker mit dem Wasser aufkochen. Sobald sich die Flüssigkeit leicht bräunlich verfärbt, den Topf von der Herdplatte nehmen. Jetzt mithilfe von zwei Gabeln Karamellfäden aus dem Topf ziehen. Die Osternester werden am stabilsten, wenn die Karamellfäden über eine umgedrehte Muffinform gelegt werden.

Nach Belieben noch ein Schoko- oder Marzipanei ins Osternest legen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Oster-Törtchen mit Karamell-Osternest](#)

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