

# Kokos-Eierlikörküchlein mit Haferflocken im Ei

## Zutaten

10 frische, saubere Eier  
Eierkaltfarben  
75 g Butter  
75 g Zucker  
2 Pkg Backpulver  
60 g Mehl  
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 EI Haferflocken  
2 EI Kokosflocken  
Margarine zum Einfetten der Eierschalen



## Zubereitung

1. Den rohen Eiern vorsichtig die Köpfe abschlagen, den Eihalt in eine Schüssel geben.
2. Die Eierschalen vorsichtig aber gründlich mit warmem Wasser ausspülen, die Haut an der Innenwand vorsichtig abziehen. Die vorgereinigten Eierschalen für kurze Zeit in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Den Topf vom Herd nehmen, die Schalen für ca. 20 Minuten im Salzwasser belassen, danach herausnehmen und auf einem Küchenrollentuch abkühlen und trocknen lassen. Dann sind die Eierschalen vollkommen sauber und bereit für den Kuchen.
3. Die Eierschalen (auch die Köpfe) mit Kaltfarben einfärben.
4. Butter, Zucker sowie Vanillezucker mit drei Eiern schaumig rühren und Backpulver sowie Mehl dazusieben. Mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Kokos- und den Haferflocken zu einem Teig verrühren.
5. Die Eierschalen innen mit Margarine einfetten und bis zum Rand mit dem Teig füllen. In hitzebeständigen Eierbechern im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen. Die gefärbten Köpfe als Hüte aufsetzen.

[Link zum Rezept: Kokos-Eierlikörküchlein mit Haferflocken im Ei](#)

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