

# Verpoorten-Eier im Schokonest: Saftig-moussige Marzipan-Nougat Pralinen mit einer Vanillenote

## Zutaten

für die Osterei-Pralinen (circa 15 Stück):

- 100 g gemahlene geschälte Mandeln
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Marzipanrohmasse
- Mark einer halben Vanilleschote
- 50 g Nussnougatmasse
- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiße Schokolade
- 2 El Kokosraspeln



für die Oster-Nester:

- 100 g Schokolade (je nach Geschmack: Weiße Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter)

## Zubereitung

Für die Eierlikör-Pralinen:

Die gemahlenden Mandeln mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Mark der Vanilleschote verkneten. Die Nussnougatmasse in kleine Würfel schneiden, mit der Marzipanmasse umhüllen und zu Ostereier formen. Die Zartbitterschokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Ostereier damit überziehen. Die Hälfte der Eier in den Kokosraspeln wälzen und die andere Hälfte mit weißer Schokolade dekorieren.

Durch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Marzipanteig wird dieser moussig und saftig. Durch den Schokoladenüberzug bleibt diese Konsistenz für einige Wochen erhalten.

Für die Oster-Nester:

Für die Schokoladennester die Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und mit kochendem Wasser übergießen und kurz abwarten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen, damit die Schokolade nicht zu flüssig ist. In der Zwischenzeit auf die Unterseite von Gläsern oder Bechern (je nach gewünschter Nestgröße) Backpapier stülpen und unten mit einem Gummiband fixieren. Die Schokolade in die Ecke eines Beutels drücken, ein sehr kleines Loch in die Ecke schneiden. Immer wieder Fäden über das Backpapier ziehen, so dass kleine Nester entstehen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Anschließend das Backpapier zuerst von dem Glas lösen und anschließend vorsichtig von der Schokolade.

Die Eier in die Nester legen und fertig ist ein schönes Osterkörnchen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Eier im Schokonest: Saftig-moussige Marzipan-Nougat Pralinen mit einer Vanillenote](#)