

Süße Oster-Spiegeleier mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 8 Oster-Spiegel-Eier mit Eierlikörcreme:

Kuchenteig für die Oster-Spiegeleier:

150 g Butter oder Margarine

130 g Zucker

230 g Mehl

1 Ei

für die Eierlikörcreme-Füllung:

½ Päckchen weiße Gelatine

500 g Magerquark

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 bis 4 Ei Zucker

1 Pkg Vanillinzucker

8 Pfirsichhälften aus der Dose

½ Pkg weißer Tortenguss



Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Mübeteig herstellen und in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen, um damit nachher den Tortenguss anzurühren. Acht Tartelette-Förmchen eventuell einfetten (entfällt bei Silikonförmchen). Den gekühlten Teig in acht Teile teilen und in die Förmchen kneten, den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 °C ca. 15 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und aus den Förmchen lösen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Quark, 2 bis 3 Ei Zucker, Vanillinzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine unter die Quarkcreme rühren. Dann die Eierlikörcreme gleichmäßig in die Tartelettes füllen. In die Mitte jedes Tartelettes auf die Eierlikörcreme eine Pfirsichhälfte platzieren und leicht andrücken. Die Oster-Spiegeleier nun wieder für einige Zeit in den Kühlschrank stellen, damit die Eierlikörcreme fest wird.

Ein halbes Päckchen weißen Tortenguss mit einem Ei Zucker und der entsprechenden Menge (125 ml) Pfirsichsaft (eventuell mit Wasser auffüllen, wenn nicht genug da ist) verrühren und aufkochen lassen. Die Pfirsichhälften dann mit einem Backpinsel gleichmäßig und zügig mit dem Tortenguss bestreichen. Sobald der Tortenguss fest geworden ist, können die süßen Oster-Spiegeleier serviert werden.

Leser-Tipp

Ich verwende bei diesem Rezept immer Pfirsiche aus kleinen Dosen (Abtropfgewicht 240 g), weil diese schön klein sind und besser in die Tartelette-Förmchen passen.

[Link zum Rezept: Süße Oster-Spiegeleier 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