

lockerer Eierlikör-Rührteig "VERPOORTEN im Ei" mit fruchtigem Kirsch-Topping im Ei

Zutaten

für den Teig:

- 2 Eier
- 55 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 65 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 65 ml Sonnenblumenöl
- 70 g Mehl
- 30 g Speisestärke oder Kartoffelmehl
- 1 TI Backpulver

für die Deko:

- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 50 g Puderzucker
- 2 El selbstgemachte Kirschmarmelade
- Fondant und Zuckerperlen nach Belieben

Zubehör:

- 10 leere Eierschalen
- Back-Trennspray
- Muffinblech mit locker eingelegerter Alufolie in den Mulden

Zubereitung

Zunächst benötigen wir 10 leere Eierschalen: Hierfür die rohen Eier jeweils mit einer Nadel oben und mittig einstechen und mit der Nadel oder einem anderen, spitzen Gegenstand langsam die Öffnung weiten, bis diese einen Durchmesser von ca. 3cm hat. Nun die Eier entleeren (2 Eier für den Teig nutzen!), gut ausspülen und mit dem Back-Trennspray von innen einsprühen. Jeweils ein Ei wird in eine Mulde eines Muffinblechs mit der Öffnung nach oben gesetzt – durch die locker eingesetzte Alufolie in jeder Mulde, bekommt das Ei besseren Halt.

Jetzt kann der Teig zubereitet werden: Hierfür die 2 Eier mit dem Zucker und Vanillezucker zu einer weiß-schaumigen Masse rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Sonnenblumenöl hinzugeben und zum Schluss das Mehl, die Speisestärke bzw. das Kartoffelmehl und das Backpulver nur kurz unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit spitzer Lochtülle füllen und die Eier jeweils zur Hälfte mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten.

Während die Eier auskühlen, kann das Topping zubereitet werden: Hierfür den Frischkäse, die Marmelade und den Puderzucker zu einer glatten Creme verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und Tupfen auf die Eier spritzen. Nach Belieben könnt ihr noch Fondant Schmetterlinge und Zuckerperlen zur Verzierung verwenden. Für die Schmetterlinge habe ich rose und grünen Fondant vermischt und ausgerollt, die Schmetterlinge ausgestochen und im rechten Winkel für 3 Std. Trocknen lassen, sodass die Flügel schön abstehen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: lockerer Eierlikör-Rührteig "VERPOORTEN im Ei" mit fruchtigem Kirsch-Topping im Ei](#)

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



lockerer Eierlikör-Rührteig "VERPOORTEN im Ei" mit fruchtigem Kirsch-Topping im Ei

Für echte VERPOORTEN Fans können die Eier zusätzlich noch mit etwas, mit Puderzucker angedicktem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gefüllt werden, bevor das Topping aufgespritzt wird. Auch das Topping kann alternativ mit Aprikosenmarmelade etc. zubereitet werden.

[Link zum Rezept: lockerer Eierlikör-Rührteig "VERPOORTEN im Ei" mit fruchtigem Kirsch-Topping im Ei](#)

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