

# Österliches Eierlei - drei Dessertvariationen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

1. Schoko-Eier gefüllt mit weißer Mousse und Eierlikördotter

für 8 Stück Schoko-Eier:

8 ungefüllte Schokoladen-Hohleier

150 g weiße Schokolade

200 ml Sahne

2 Eigelb

1 Ei + etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



2. Eierlikör-Käsekuchen-Gugl

für 18 Eierlikör-Gugl:

1 Ei

60 g Mehl

10 g Puderzucker

1 Prise Salz

20 g weiche Butter

30 g Zucker

1 Ei selbstgemachter Vanillezucker

200 g Quark

40 g Sahne

50 ml Verpoorten Original Eierlikör

3. Eierlikör-Panna Cotta mit Fruchtspiegel

für 4 kleinere Portionen:

200 g Sahne

2 Ei Vanillezucker

1 Vanilleschote

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Blatt weiße Gelatine

50 g Himbeeren (TK oder frisch)

etwas Puderzucker

[Link zum Rezept: Österliches Eierlei - drei Dessertvariationen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Österliches Eierlei - drei Dessertvariationen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zubereitung

### 1. Schoko-Eier gefüllt mit weißer Mousse und Eierlikördotter

Von den Schokoladeneiern vorsichtig den "Kopf" abmachen und in einen Eierkarton stellen. Die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Sahne steif schlagen. Eigelb, 1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die abgekühlte Schokolade am besten mit einem Schneebesen verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Nun in die Schokoladen-Hohlkörper geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als "Eidotter" mit einem Löffel auf die Mousse träufeln.

### 2. Eierlikör-Käsekuchen-Gugl

Die Butter mit dem Zucker/Vanillezucker aufschlagen. Das Ei, Quark, Sahne, Puderzucker, Salz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach dazugeben und unterrühren. Das Mehl unterheben. Den Ofen auf 180° Heißluft vorheizen. Die Guglformen etwas mit Butter ausfetten. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen und eine Spitze abschneiden. Damit in die Gugl-Mulden spritzen. Diese können ruhig 3/4 voll gemacht werden da der Teig nicht sonderlich aufgeht. Ca 15 Minuten backen und anschließend vollständig in der Form auskühlen lassen. Dann lösen sich die Miniküchlein auch einfach aus der Form.

Für einen "großen" Eierlikör-Käsekuchen die Menge auf 5 Eier hochrechnen für eine 26er Springform. Auch hier entweder mit Backpapier auslegen oder aber fetten und etwas mehlen. Wer möchte kann noch einen Mürbeteigboden darunter machen. Die Backzeit erhöht sich auf gut 60 Minuten.

### 3. Eierlikör-Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Sahne und dem Vanillezucker aufkochen und bei schwacher Hitze ca 15 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Das Eierlikör Panna Cotta vom Herd ziehen und die Vanilleschote entfernen. Eierlikör und Gelatine einrühren. Das ganze ich kalt ausgespülte Förmchen füllen und für min. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Fruchtspiegel die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren. Panna Cotta am Rand mit einem scharfen Messer lösen und kurz in heißes Wasser tauchen, aus der Form stürzen und zusammen mit dem Fruchtspiegel anrichten.

## Leser-Tipp

Mit nur einer geringen Arbeitszeit könnt ihr drei tolle Desserts machen die sich auch optisch gut auf der Ostertafel präsentieren. Wer es ganz einfach haben möchte, kann zum ersten Dessert ein fertiges weißes Mousse nehmen und nur noch mit etwas Verpoorten Original Eierlikör verfeinern.

[Link zum Rezept: Österliches Eierlei - drei Dessertvariationen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)