

Kunterbunte Ostereier - Verpoorten-Käsekuchen-Ostereier nach amerikanischer Art

Zutaten

für 5 Eierlikör-Käsekuchen-Ostereier:

240 g Frischkäse

80 g Zucker

40 g Schlagsahne

1 großes Ei

1/2 TL Vanillearoma

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Lebensmittelfarben

Silikonbackform



Zubereitung

Frischkäse, Zucker, Schlagsahne, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillearoma mit einem Mixer cremig rühren. In so viele Schüsseln aufteilen, wie man Farben verwenden möchte. Die Teigmasse mit den Lebensmittelfarben einfärben.

Die Vertiefungen, also das spätere Muster der Eier, mit einem Pinsel und der gewünschter Farbe ausfüllen. Dabei nicht die Farbe verwenden in der man das gesamte Ei haben möchte, sonst hebt sich das Muster farblich nicht ab.

Die Silikonform für 15 min in den Tiefkühler stellen. Eventuell die Vertiefungen noch einmal nachpinseln (wenn der Farbteig zu sehr in die Mitte gelaufen ist) und für weitere 15 min in den Tiefkühler stellen. Anschließend den Eikörper mit dem gewünschten Farbteig füllen. Oben einen kleinen Rand lassen (3mm), da der Teig ein bisschen aufgeht und nicht zu sehr überquellen soll.

20 min bei 165 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Danach 1 Stunde ruhen lassen.

Dann für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend für 1,5 Stunden in den Gefrierschrank.

Die Eier aus dem Kühlfach herausholen und vorsichtig aus der Silikonform drücken (die Form mit der Teigseite auf die Arbeitsplatte legen, sodass die Eier beim rausdrücken gleich herausfallen können). Die Eier nun auf das gewünschte Serviergeschirr legen. (z.B. eine rechteckige Kuchenplatte, oder einzelne kleine Teller).

Bis zum Servieren im Kühlschrank lassen und 30 min bevor die Gäste kommen raus nehmen, sodass die VERPOORTEN-Käsekuchen-Ostereier Raumtemperatur erreichen.

[Link zum Rezept: Kunterbunte Ostereier - Verpoorten-Käsekuchen-Ostereier nach amerikanischer Art](#)