

Ostereier mit Schwips

Zutaten

Zutaten für 12 Ostereier-Hälften:

6 Überraschungseier

200 g Sahne

100 g weiße Schokolade

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

knapp ½ Päckchen weiße Gelatine



Zubereitung

Die Sahne mit der in kleine Stückchen gebrochenen Schokolade aufkochen lassen, so dass sich die Schokolade auflöst. Dann für ca. 5 Stunden kaltstellen. Am besten in den Kühlschrank, damit die Sahne auch richtig kalt ist und sich dann gut steif schlagen lässt. Die Eier mit einem spitzen Messer vorsichtig an der Naht teilen. Die kalte und nun steif geschlagene Schokoladensahne gleichmäßig in die Eier füllen. Dann wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine quellen lassen und dann auflösen. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Gelatine verrühren und diese dann schnell unter den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren und gründlich durchrühren. Wenn die Eierlikörmasse anfängt zu gelieren in eine Spritztüte füllen und auf jedes Ei damit einen „Dotter“ spritzen.

Leser-Tipp

Kalt serviert schmecken die beschwipsten Eier sehr gut!

[Link zum Rezept: Ostereier mit Schwips](#)

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