

# Oster-Milchreis-Küken mit Aprikosen und Eierlikör

## Zutaten

für etwa 8 Oster-Desserts mit Eierlikör:  
250 g guten Langkornreis oder Milchreis  
600 ml Milch  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Ei brauner Zucker  
Kokosraspeln  
gelbe Speisefarbe  
1 Dose Aprikosen  
ein kleines Stück Marzipanrohmasse  
rote Speisefarbe  
ein paar Tropfen Zuckerguss



## Zubereitung

Den Reis in der Hälfte der Milch, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker aufkochen lassen. Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ständig rühren. Die restliche Milch nach und nach einfließen lassen und rühren bis der Reis gar ist.

Die Kokosraspeln mit gelber Speisefarbe einfärben.

Den Reis zu Kugeln formen und in den Kokosraspeln wälzen (mit leicht angefeuchteten Händen kleben die Kugeln besser).

Das Marzipan mit gelber und roter Farbe orange einfärben. Schnäbel daraus formen und an die Kokoskugeln kleben.

Aus Aprikosenhälften Krallenfüße schneiden und an die Kugeln setzen. Aus weißem Zuckerguss Augen aufmalen. (Die Pupille mit schwarzer Lebensmittelfarbe aufmalen oder ein Ministückchen Schokolade einkleben).

Zum Anrichten einen Eierlikörspiegel auf einen Teller gießen. Das Küken dazu setzen und mit Aprikosenhälften ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Oster-Milchreis-Küken mit Aprikosen und Eierlikör](#)

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