

# Osterlamm mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Buttercreme

## Zutaten

für das Osterlämmchen:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

130 g Mehl

60 g Zucker

1 Ei

1 El Vanillezucker

1 TI Päckchen Backpulver



Es wird eine Osterlämmchen-Backform benötigt, meine ist schon über 40 Jahre alt und noch von meiner Oma!

für die Buttercreme:

1 Pkg Vanille-Puddingpulver zum Backen

400 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 El Zucker

## Zubereitung

Zucker mit Vanillezucker und der weichen Butter schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und kurz unterrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren bis eine schöne Masse entsteht, erst jetzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und verrühren. Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Lämmchen-Backform einfüllen. 170 ° C Heißluft 30 - 45 Min. backen. Auskühlen lassen!

Den Vanille-Pudding nach Vorschrift kochen, jedoch nur mit 400 ml Milch. Nach dem Aufkochen, den Pudding von der Herdplatte nehmen und dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die Masse im Topf in einem Wasserbad kalt rühren. Die Buttercreme sollte wärmer als Zimmertemperatur sein, meiner Erfahrung nach gelingt die Buttercreme so besser. Ich stelle sie kurz vor dem Verarbeiten für ca. 15 min. auf die Heizung oder in die Sonne.

Wenn möglich die Creme in einer Küchenmaschine aufschlagen, ansonsten einen Handmixer benutzen. Den Pudding Esslöffelweise unterheben und gut verrühren. Die fertige Buttercreme für 20 min. in den Kühlschrank stellen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben und auf das kalte Lämmchen Tupfen. Mit Schokobohnen für die Augen garnieren.

[Link zum Rezept: Osterlamm mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Buttercreme](#)

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