

Osterkörnchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 2 OsterKörnchen mit Eierlikör:

Teig:

25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL Milch

Buttercreme:

75 g weiche Butter

150 g gesiebter Puderzucker

grüne Lebensmittelfarbe

2 EL Wasser

Dekoration:

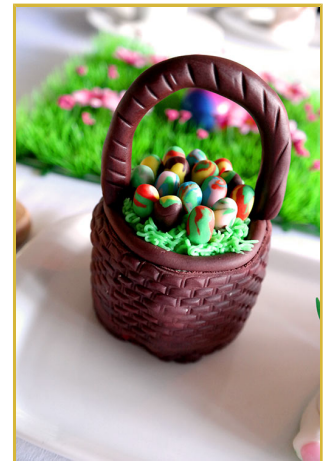
Rollfondant in verschiedenen Farben

Zubereitung

Für den Teig alle festen Zutaten nach und nach verrühren. Zum Schluss den Eierlikör und die Milch unterrühren. Der Teig sollte gut verarbeitet sein und zähflüssig vom Löffel fallen. 2 große Desserringe einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Ringe von unten mit Alufolie abdecken und dann den Teig einfüllen. Die kleinen Kuchen im Ofen bei 180°C für ca. 30 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Für die Buttercreme alle Zutaten verrühren. Die Törtchen dünn damit bestreichen.

Für die Dekoration braunen Rollfondant ausrollen und mit einem Stempel das Muster des Körbchen prägen. Das Törtchen wird damit ummantelt. Grünen Rollfondant ausrollen und einen passenden Kreis ausstechen. Dieser dient als Untergrund für das Gras. Mit braunem Fondant die Kanten abdecken und 2 Bügel formen. Diese kurz austrocknen lassen. Die restliche Buttercreme mit einer Grastülle auf den grünen Kreis spritzen. Aus buntem Rollfondant Eier modellieren und diese im Korb verteilen. Zum Schluss die Bügel mit der Hilfe von Zahnstochern auf den Körbchen befestigen.



[Link zum Rezept: Osterkörnchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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