

# Eierlikör-Pudding-Häschen

## Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl  
50 g Hefe (in etwas warmer Milch auflösen)  
150 g Milch  
50 g Zucker  
100 g Butter  
2 Eiweiß  
1 Eigelb  
Vanillemark/Vanillearoma  
geriebene Zitronenschale/Zitronenaroma  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

350 ml Milch  
1 Pkg Puddingpulver Vanille  
40 g Zucker  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Sonstiges:

Rosinen  
1 Eigelb  
1 EL Milch

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verarbeiten. Abgedeckt 45 Min. ruhen lassen.

Etwas Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker glatt rühren, übrige Milch aufkochen und unter Rühren einen dicken Pudding kochen. Von der Platte nehmen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren, etwas auskühlen lassen.

Aus dem Hefeteig 12 Kugeln formen und oval ausrollen.

Den Rand des Teigstückes mit Wasser anfeuchten.

Ein Klecks Pudding in die Mitte eines jeden Teigstückes geben, den Teig darüber zusammenklappen.

Rand fest andrücken und dabei eine Spitze leicht herausziehen. Die Seiten nach unten klappen, die Spitze mit einem Messer längs einschneiden, damit zwei Ohren entstehen. Mit Rosinen für Augen und Nase verzieren.

1 Eigelb + 1 EL Milch verquirlen.

Die Ohrchen damit bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 15 Min. ruhen lassen.

Bei 200° ca. 20 Min. backen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Pudding-Häschen](#)

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

# Eierlikör-Pudding-Häschen

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pudding-Häschen](#)

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)