

# Osterrezept mit Eierlikör "bunte Verpoorten-Ostereier mit Schokotropfen"

## Zutaten

für 14 Ostereier mit Verpoorten Original Eierlikör

- 60 g sehr weiche Butter
- 60 g braunen Zucker
- 150 g gesiebttes Weizenmehl
- 200 ml gezuckerte Kondensmilch
- 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Schokotropfen
- ca. 4-5 TL Kokosfett
- 4 verschiedene Farben Candy Melts (170g pro Farbe)



## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker in einem hohen Behälter cremig schlagen. Anschließend langsam das Mehl mit einem Mixer untermixen. Nach und nach die Kondensmilch zugeben und mit dem Mixer zu einem Teig verarbeiten. Jetzt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und zum Schluss die Schokotropfen. Aus dem Teig 5cm große Kugeln formen, diese in Mehl wälzen (lässt sich dadurch besser verarbeiten) und dann eine Eiform herstellen. Auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen und leicht mit Frischhaltefolie abdecken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Candy Melts (ich habe immer 2 Farben zeitgleich geschmolzen) über ein Wasserbad schmelzen. Ca. 1TL Kokosfett zugeben, sodass die Masse etwas flüssiger wird (ähnlich wie Eierkuchenteig). Dann immer nur 2 Eier zeitgleich aus den Kühlschrank nehmen und in die flüssige Masse tauchen, mit einer Gabel drehen und herausholen. Auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Anschließend mit der jeweils anderen Farbe verzieren (ich habe die farbige Masse in einen Gefrierbeutel gegeben und ein kleines Loch hinein geschnitten). Für 30 min. im Kühlschrank abkühlen lassen. Das Ganze mit den anderen beiden Farben und den restlichen noch nicht glasierten Eiern wiederholen.

Zum Schluss die Eier vom Backpapier lösen und den Rand mit einem Messer begradigen. Jetzt einfach nur noch genießen.

[Link zum Rezept: Osterrezept mit Eierlikör "bunte Verpoorten-Ostereier mit Schokotropfen"](#)