

Verpoorten-Dessert-Küchlein im bunten Osterei

Zutaten

3 Eier
80 g brauner Zucker
100 g Mehl
2 EL Speisestärke
Mark einer halben Vanilleschote
2 TL Backpulver
8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zartbitterschokolade

Zusätzlich:

10 leere, bunt gefärbte Eier mit einer Öffnung
3 EL Öl
1 Alufolie
1 dünner Pinsel
1 Spritzbeutel
1 Muffinblech mit 12 Mulden



Zubereitung

Zubereitung der Rührteige:

Eiweiß vom Eigelb trennen.

Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb, braunen Zucker und Mark der halben Vanilleschote schaumig rühren.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gemischt unter den Teig sieben.

Das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Den Teig nun halbieren.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, zu der einen Hälfte des Teiges geben und zu einem dunklen Teig verarbeiten.

Befüllung der leeren, bunten Ostereier:

Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen.

In jede Mulde des Muffinblechs nun etwas Alufolie hinein geben und die bunten, leeren Eier darin stabil betten, so dass die Öffnungen nach oben zeigen.

Die bunten, leeren Eier innen mit einem dünnen Pinsel mit etwas Öl bestreichen.

Nun den dunklen Teig in einen Spritzbeutel füllen und jedes einzelne bunte Ei bis zu einem Viertel mit dem dunklen Teig befüllen. Nachdem alle bunten Eier mit dem dunklen Teig befüllt sind, den Spritzbeutel mit dem hellen Teig befüllen.

Schließlich den hellen Rührteig in die bunten Eier füllen, so dass die Eier circa bis zur Hälfte befüllt sind.

Die bunten Eier im Muffinblech bei 160 Grad ca. 15 bis 18 Min. backen.

Sollte aus den gefüllten, bunten Eiern etwas Teig beim Backen überlaufen, so kann dieser nach dem Backen ohne Probleme entfernt werden.

Leser-Tipp

Um an das Dessert im Inneren des Eies zu gelangen, muss das Ei einfach aufgeschlagen und gepellt werden.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Dessert-Küchlein im bunten Osterei](#)

Verpoorten-Dessert-Küchlein im bunten Osterei

Das Dessert-Küchlein wirkt besonders dekorativ, wenn es in einem Osternest serviert wird.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Dessert-Küchlein im bunten Osterei](#)

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