

Mit Verpoorten gefüllter Hoppelhase - hüpf direkt aufs Dessert-Tellerchen

Zutaten

Zutaten für den 1-2-3-Teig:

100 g Zucker

200 g Butter

100 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb



Zutaten für die Füllung:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Ca.1 TL Guarkernmehl

Kuvertüre für die Glasur

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Den Zucker und das Ei in die Mulde geben. Nun die in Stückchen geschnittene Butter auf den Rand der Mulde legen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Nun den Teig ausrollen und die Hoppelhäsen ausstechen. Auf ein mit Backpapier versehenes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Nun die Verpoorten-Füllung zubereiten. Dafür einfach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit ca. 1 TL Guarkernmehl zum Andicken glattrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Auf jeweils einen Hoppelhasen die Verpoorten-Masse streichen, einen zweiten Hasen obendrauf legen und die Pfoten, Ohren etc. mit erwärmter Kuvertüre verzieren.

Ein wunderbares und schnell gemachtes Osterdessertrezept. Ich wünsche Ihnen frohe Ostern und einen wunderbaren Frühling.

Leser-Tipp

Wenn Kinder am Tisch sitzen und natürlich auch gerne einen Hoppelhasen als Dessert hätten, kann auch sehr dick gekochter Vanillepudding als Füllung dienen.

[Link zum Rezept: Mit Verpoorten gefüllter Hoppelhase - hüpf direkt aufs Dessert-Tellerchen](#)