

Italienische Gebäckrollen mit Eierlikörpudding

Zutaten

Teig:

125 g sehr weiche Butter
500 g Mehl
1 Pkg Backpulver
125 g Zucker
1 Vanillezucker
1 FL Zitronenaroma
4 Eigelb
1/2 Glas Milch
250 g Kuvertüre Zartbitter
Gehackte Haselnüsse

Creme:

1 Liter Milch
6 Eigelb
100 g Zucker
Etwas Zimt, Zitronenabrieb, Vanillemark
50 g Speisestärke
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Teigrollen:

Aus den Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig kneten. Auf einer bemehlten Unterfläche den Teig ausrollen, runde Teige ausstechen, auf einer Teigrolle umwickeln und bei 200 Grad ca. 20-25 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen lassen, die Innenrolle und die Außenrolle damit vorsichtig bepinseln und nur die Außenrolle mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und beiseite stellen.

Eierlikörpudding:

Etwas Milch mit Eigelb, Zucker, Zimt, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Milch zum Kochen bringen und alles zugeben, bis es andickt. Sofort Klarsichtfolie drauflegen, damit sich keine Haut bildet, vollständig abkühlen lassen. Zur erkaltenden Creme den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, in einen Spritzbeutel füllen und vorsichtig in die Rollenöffnung spritzen.



[Link zum Rezept: Italienische Gebäckrollen mit Eierlikörpudding](#)