

Schnelle Eierlikör-Osterhasen

Zutaten

für 18 Blätterteig-Osterhäschen:

1 Pck. gut gekühlten Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ei

1 EL Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Osterhasen-Ausstechförmchen

Frischhaltefolie



Zubereitung

Für den Eierlikörpudding 50 ml Milch mit dem Puddingpulver glattrühren. Die restliche Milch unter Rühren zum Kochen bringen. Puddingpulver unter stetigem Rühren zur Milch geben und erneut kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Eierlikör schnell unterrühren. Eierlikörpudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C vorheizen. Ei mit Milch verquirlen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 18 Häschen ausstechen. Häschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Ei-Mischung bepinseln. 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Eierlikörpudding noch einmal gut durchrühren und anschließend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Blätterteig-Häschen nun vorsichtig in der Mitte aufschneiden. Die Unterseite mit Eierlikörpudding füllen und mit der Oberseite toppen. Mit Puderzucker bestäuben und die fertigen Eierlikör-Osterhasen direkt genießen.

[Link zum Rezept: Schnelle Eierlikör-Osterhasen](#)