



Eierlikör-Eier

Zutaten für 4 Formen:

Masse:

- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 100 g Ei (2 Stück)

- 100 g Biskuit- und
Rührkuchenmehl
- 60 g Schokolade gehackt
- 50 g Eierlikör

Eierlikörtopping:

- 25 g Sahne
- 170 g Kuvertüre weiß
- 40 ml Eierlikör

Zubereitung:

Masse:

Butter und Zucker zunächst miteinander verrühren. Anschließend die Eier einzeln nach und nach dazu geben. Dann das Mehl, die Schokolade und den Eierlikör kurz unterlaufen lassen. Die Masse in die vier gefetteten Formen geben und nach Anleitung backen.

Eierlikörtopping:

Die Sahne und den Eierlikör kurz aufkochen, vom Herd nehmen und sofort die Kuvertüre hinzugeben. Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen bis sie fest ist. Dann mit dem Rührpaddel für 2-3 Minuten aufschlagen. Die Masse sollte eine geschmeidige Konsistenz zum Aufdressieren bekommen.

Das Topping kann nun auf die fertig gebackenen Eier mit einem Spritzbeutel aufdressiert werden. Zum Schluss können die Eier beliebig verziert werden.



Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit: 22-25 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit: 22-25 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: 22-25 Minuten.



Die passende Backform gibt es unter: www.backdorf.de

Backform Osterei - 2er Set
Art.-Nr. 303602