

Rezept

## Gefüllte Ostereier mit Rum-Ganache

Ein Rezept von Gefüllte Ostereier mit Rum-Ganache, am 28.06.2026

### Zutaten

50 g weiße Kuvertüre

500 g Vollmilchkuvertüre

#### Für die Ganache

200 g Vollmilchkuvertüre

50 g Zartbitterkuvertüre (60 %)

120 g Sahne

30 g weiche Butter

80 g weißer Rum

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Für die Hohlkörper die Pralinenformen sehr gründlich säubern, jede einzelne Mulde sorgfältig mit Küchenpapier polieren. Die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die unteren Hälften der Eierformen mithilfe eines Pinsels dünn damit ausstreichen und fest werden lassen.
2. Die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Hohlkörper damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Die Kuvertüre in den Mulden in ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Für die Ganache beide Kuvertüren hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Die Kuvertüren in die Sahne geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Mischung rühren, bis sie glänzend und homogen ist.
4. Die Butter dazugeben und glatt unterrühren. Zum Schluss den weißen Rum sorgfältig unterrühren und die Ganache auf 30° abkühlen lassen. Die Ganache in den Spritzbeutel geben und randhoch in die Mulden füllen. Die beiden Formen sofort zusammensetzen.
5. Die Ostereier über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen. Dann vorsichtig aus den Formen lösen.