

Rezept

# Gefüllte Schokoladeneier & Osterhasen

Ein Rezept von Gefüllte Schokoladeneier & Osterhasen, am 28.06.2026

## Zutaten

**500 g** Kuvertüre

### Für die Füllung

**100 g** Pistaziencreme z.B. von REWE Feine Welt

Bunte Zuckerstreusel z.B. von Super Streusel

**30 ml** Eierlikör

**ca. 100 g** weiße Schokolade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal, 8 g F, 2 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel dünn in der Form verteilen. Die Form für 5-10 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

---

2. Die Pistaziencreme oder die Streusel kannst du direkt mit einem Teelöffel in die Eierhälften füllen. Beide Hälften am Rand eines warmen Topfes oder der Schüssel des Wasserbads vorsichtig etwas anschmelzen und leicht aufeinanderdrücken.

---

3. Den Eierlikör mit der weißen Schokolade im Wasserbad schmelzen und gut verrühren, bis der Eierlikör angedickt ist. Etwas abkühlen lassen und dann ebenfalls in die noch leeren Schokoeier-Hälften füllen und sie wie oben beschrieben, verschließen.