Rezept

Süße Eier mit Eierlikör-Sahne und Mangopüree

Ein Rezept von Süße Eier mit Eierlikör-Sahne und Mangopüree, am 28.05.2025

Zutaten

200 g	weiße Kuvertüre
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
ca. 4 EL	Mangopüree (aus der Dose)
8	Eier
200 g	Sahne
50 ml	Eierlikör
3 EL	Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Eier vorsichtig straff in Klarsichtfolie packen. Folie über dem Ei fest zusammenzwirbeln. Die so verpackten Eier für 15 Min. tiefkühlen.

2. Die Kuvertüre klein hacken und in einer flachen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

3. Die gekühlten Eier zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, etwas darin wenden und ruhen lassen.

4. Dann die Eier mit der Schokolade auf ein mit Backpapier belegtes Tablett setzen und erneut ca. 30 Min. tiefkühlen.

5. Eier aus dem Tiefkühler nehmen. Folie vorsichtig öffnen. Die Eier behutsam aus der Folie wickeln und entfernen. Die Folie von den Schoko-Eierschalen abziehen.

6. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Eierlikör unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. Die Schoko-Eierschalen zu zwei Dritteln mit der Eierlikör-Sahne füllen. In die Sahne mit dem Rücken eines Kaffeelöffels eine Vertiefung hineindrücken. Das Mangopüree hineinfüllen. Die süßen Eier mit Kokosraspeln bestreuen und servieren.