



Kleine Oster-Desserts

ca. 20 Portionen    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

10 Überraschungseier
200 ml Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Creme Vanille

Zum Verzieren:

Schokoladeneier

Wie bereite ich kleine Desserts für Ostern zu?:

① Vanille-Creme:

Milch, Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen.

② Zum Verzieren:

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in vorsichtig halbierte Überraschungseier spritzen. Die kleinen Desserts mit Schokoladeneiern dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Servieren 1 KL Eierlikör über die Creme geben. Sehr nett schauen auch aufgestreute Schoko Blättchen darauf aus.