

# Schokoladenostereier selbstgemacht

## ***Mandel-Amarettini-Ostereier***

### Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln  
100 g Amarettini  
50 g Milchmädchen (gesüßte Kondensmilch) oder flüssige Sahne  
3-5 Tropfen Bittermandelöl  
100 g Vollmilchkuvertüre

### Zubereitung:

Amarettini zerkleinern und mit den Mandeln vermischen. Dann Milchmädchen oder Sahne sowie Bittermandelöl zugeben und gut vermengen. Die Masse soll sich gut Formen lassen. Aus der Masse Eier formen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier in Schokolade tauchen und mit einer Gabel vorsichtig herausholen. Auf einem Gitter abtropfen lassen oder auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

## ***Haselnuss-Schoko-Ostereier***

### Zutaten:

100 g Haselnüsse gemahlen  
50 g Puderzucker  
200 g Vollmilchkuvertüre  
ein bisschen Sahne

### Zubereitung:

100 g Schokolade hacken mit den Haselnüssen und den Puderzucker vermengen. Mit Sahne aufgießen bis eine formbare Masse entsteht. Aus der Masse Eier formen. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier in Schokolade tauchen und mit einer Gabel vorsichtig herausholen. Auf einem Gitter abtropfen lassen oder auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

## ***Mozarteier***

### Zutaten:

100 g Nougat  
200 g Marzipan  
50 g Pistazien  
100 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung:

Aus dem Nougat kleine Eier formen auf einen Teller legen und kalt stellen. Marzipan mit Pistazien und evtl. etwas Puderzucker vermengen. Die Nougateier mit der Marzipan- Pistazienmasse umhüllen, so dass kein Nougat mehr zu sehen ist und eine Eiform entsteht. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier in Schokolade tauchen und mit einer Gabel vorsichtig herausholen. Auf einem Gitter abtropfen lassen oder auf ein Backpapier zum Trocknen legen.



**Viel Spaß beim Machen und Naschen!**