

BESCHWIPPSTE SCHOKOHASEN mit Eierlikör.

 **15 Min.**  **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

4	Best Moments Schokoladen-Osterhasen
250 ml	Schlagsahne
1-2 Pck.	Vanillezucker
300 ml	Best Moments Eierlikör
600 ml	kalte Zitronenlimonade
20 g	Pistazienkerne, gehackt

Zubereitung:

- 1** Schokoladenhasen aus der Verpackung nehmen und oben am Kopf vorsichtig eine kleine Öffnung herstellen.
- 2** Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und ca. 100 ml Schlagsahne mit Eierlikör und Zitronenlimonade mixen.
- 3** Das Getränk in die Schokohasen füllen, Schlagsahne mit einem Spritzbeutel (Sterntülle) um die Öffnung spritzen. Pistazienkerne über die Sahne streuen und mit Strohhalm servieren.
- 4** **TIPP: Alkoholfreie Variante**
Den Eierlikör durch 200 g Vanille-Pudding ersetzen und alles gut verrühren.