

# Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"

## Zutaten

Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops Ei Ei Ei" mit dem Gelben Klassiker - VERPOORTEN Cake Pops!



(für ca. 30-35 Stk. Cake Pops)

Schokoladenkuchen:

100 g Puderzucker

120 g Butter

6 Eigelbe

130 g Kuvertüre, zartbitter

6 Eiweiße

100 g Zucker

180 g Mehl, gesiebt

Pralinenmasse (Canaché) der Cake Pops:

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - Der Gelbe Klassiker!

100 ml Sahne (oder Fruchtmarmelade z.B. Himbeere, Passionsfrucht etc.)

50 g Zucker

1 Prise Vanille

340 g dunkle Kuvertüre

Pops:

30-35 Lollipop-Stiele/Cakepop-Stiele 0,25 x 10 oder 16 cm (aus dem Internetshop)

optional:

Bunte Streusel (Backregal)

Bunter Zucker (Backregal)

Zuckerherzen, bunt (Backregal)

Schokoladenraspeln (Backregal)

Eingefärbter Marzipan (Backregal, Modelliermarzipan, Lebensmittelfarbe)

Bunte Zuckerperlen (Backregal)

Farbige Kuvertüre, farbige Überzugsmasse (Fettglasur)

Kokosfett/Palmfett (Kühlregal)

Kakaobutter (Backregal)

Rezepte Tipps Cake Pops: Es eignet sich jede Art von süßem Streumaterial aus dem Supermarkt zur Gestaltung der Pops – auch gemahlene oder gehackte Nüsse.

Arbeitsmaterial:

Springform oder Backring (26 cm Ø)

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)

# Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"

Styroporplatte 5 cm Ø (zum Halten der Cakepops während der Überzugs- und Dekorphase)  
Modellierstäbchen  
Pinzette (fürs gezielte Auflegen kleiner Teile)  
Spritztütchen (zum Ausgarnieren)

## Zubereitung

Schokoladenkuchen für die Cake Pops:

Zuerst wird die Springform gut ausgebuttert und anschließend vollständig mit Mehl bestäubt. Alternativ: Den Backring mit Backpapier eingeschlagen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die Eigelbe nach und nach, unter ständigem Rühren, begeben. Dann die Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und ebenfalls unterschlagen. Eiweiß und Zucker steif schlagen und die Eiweiß-Masse vorsichtig unter die Eigelb-Masse heben. Das gesiebte Mehl wird mit einem Spachtel vorsichtig in die gesamte Masse einmeliert (untergehoben).

Die fertige Kuchenmasse wird in die Springform gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 45 Minuten gebacken. Prüfen Sie die Gare mit einem Zahnstocher oder Holzspieß. Es darf nach dem Einstechen in den Kuchen kein Teig am Spieß haften bleiben.

Nach dem Backen wird der Boden zum Auskühlen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter gestürzt. Nachdem der Schokoladenkuchen ausgekühlt ist, wird dieser mit den Händen zu kleinen Bröseln zerrieben. Diese sollte man dann leicht trocknen lassen.

Pralinenmasse für die Cake Pops:

Den Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit dem Zucker, der Vanille und der Sahne kurz aufkochen und dann mit der Kuvertüre vermischen. (Es kann anstelle der Sahne auch Fruchtmark verwendet werden, wichtig ist einzig der Flüssigkeitsanteil für die Pralinenmasse.) Darauf achten, dass die gesamte Kuvertüre in der Flüssigkeit klümpchenfrei gelöst ist. Lassen Sie die Pralinenmasse zur Weiterverarbeitung auf Handwärme abkühlen.

Cake-Pop-Masse:

Die Herstellung der Cake-Pop-Masse ist ganz einfach. Mischen Sie die Kuchenbrösel mit der Pralinenmasse etwa im Verhältnis 1:1, bis eine leicht klebrige Masse entsteht, die gut zusammenhält.

Rezepte Tipp Cake Pops: Es eignet sich zur Herstellung der Cake-Pop-Masse jede Art von Trockenkuchen, Biskuit oder Rührkuchen. Es ist lediglich wichtig, dass die Masse nach dem Erkalten fest wird, sodass die aufgespießten Pops später nicht vom Stiel rutschen.

Cake Pops:

Aus der Cake-Pop-Masse wiegen Sie 30-35 g pro Portion ab und rollen daraus in der Hand z.B. Kugeln (oder Herzen, Kegel etc.), die Sie auf Backpapier legen. Bohren Sie dann mit einem der Lollipop-Stiele Löcher (ca. 1 cm tief) in die Unterseite der Cake Pops. Alternativ lässt sich die Masse auch ca. 2,5 cm dick ausrollen und mit jeder Art von Ausstecher in beliebige Formen bringen. Am besten rollen Sie die Masse hierbei auf Klarsichtfolie aus, mit der Sie die einzelnen Pops dann sehr gut in der Hand halten können, um die 1 cm tiefen Löcher an der Unterseite einzustechen. Die »vorgebohrten« VERPOORTEN Cake Pops werden anschließend auf Backpapier ca. 1 Std. lang kaltgestellt.

Nun werden die VERPOORTEN Cake Pops auf die Stiele gebracht. Lösen Sie hierfür etwas Kuvertüre oder Fettglasur im Wasserbad auf (bei ca. 30-35°C). Die Kuvertüre in diesem Arbeitsschritt dient lediglich als »Kleber« für einen festen Halt des Stieles im Cake Pop. Sie können aber auch hier schon farbige Kuvertüre verwenden, wenn Ihnen eine einheitliche Farbgebung mit dem späteren Überzug am Herzen liegt. Tauchen Sie die Lollipop-Stiele etwa 1 cm tief in die gelöste Kuvertüre/Fettglasur. Der Stiel wird dann in die vorgebohrte Öffnung an der Unterseite des Cake Pops eingeführt und anschließend auf das Styroporbrett gespießt. Die Cake Pops dann ca. 15 Minuten kaltstellen, bis der Stiel fest sitzt.

Rezepte Tipp Cake Pops: Schneiden Sie sich die Styroporplatte vorher so zurecht, dass sie mit den aufgespießten Cake Pops zusammen problemlos in Ihren Kühlschrank passt.

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)

## Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"

Bereiten Sie zur Dekoration der Cake Pops alle Überzugs- oder Glasurmassen in kleinen Gefäßen vor, so lässt es sich am leichtesten arbeiten. VORSICHT: Die Überzugsmasse wird an den kalten Cake Pops schnell fest. Tauchen Sie jeden VERPOORTEN Cake Pop kopfüber in die gewünschte Überzugsmasse vollständig ein und drehen Sie den Stiel mit leichter Neigung nach oben, bis die Überzugsmasse gleichmäßig auf dem Cake Pop verteilt ist. Tauchen Sie nach Belieben den Cake Pop danach noch in weitere Dekormaterialien. Mit Streuseln oder Schokoraspeln können die VERPOORTEN Cake Pops auch bestreut werden. Ebenso können mit Spritztütchen oder Pinzette gezielte Dekorteile aufgelegt werden, um z.B. Gesichter zu malen.

Weitere Rezepte Tipps zu den Cake Pops:

Falls Ihnen die Überzugsmassen zu fest sind, können Sie diese mit Hilfe von Kokos/Palmfett oder Kakaobutter verflüssigen.

Der Gestaltung der VERPOORTEN Cake Pops ist nahezu keine Grenze gesetzt, man sollte sich vielleicht im Vorfeld ein paar Gedanken machen, wie der einzelne Cake Pop aussehen soll, um das entsprechende Dekormaterial zur Verarbeitung griffbereit zu haben.

Sehr schön sehen die VERPOORTEN Cake Pops in einem passenden Verpackungskleid aus Klarsichtfolie und bunten Geschenkbändern aus.

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Cake Pops mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)