

Süße Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Für den Teig:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Zucker

2 EL Kakaopulver

300 g Krümmel (z.B. aus Löffelbiskuits)

200 g Butter

etwas Puderzucker



Für das Frosting:

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

weiße Schokolade oder Kuvertüre

etwas dunkle Schokolade oder Kuvertüre als Verzierung

Sonstiges:

- Holzstäbchen

- etwas gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Den Zucker und das Kakaopulver vermischen.

2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erwärmen und die Zucker/ Kakaomischung darin auflösen.

3. Die Biskuits zu feinen Krümmeln zerbröseln (falls es mit der Hand nicht geht, mit einem Mixer "mahlen").

4. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Zucker-Kakao-Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann die Krümmel einrühren.

5. Butter (Zimmertemperatur) in kleinen Flocken dazu geben und alles gut durchmischen.

6. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in etwas Puderzucker wälzen.

7. Die Kugeln in den Kühlschrank (ca. 20 Min.) oder für ca. 5-10 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen.

8. Für das Frosting die weiße Schokolade schmelzen und je ein Ende des Stäbchens (Spitze) eintunken. Dann in die Kugeln stecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

9. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas gelbe Lebensmittelfarbe in die Schokolade geben und verrühren.

10. Die Kugeln in die Schokolade tauchen und z.B. in einem Glas mit Reis oder Zucker abtropfen lassen.

11. Die Cake Pops kühl stellen (Kühlschrank oder kurz nach Draußen).

12. Dunkle Schokolade schmelzen und mit einer Gabel oder einem Stäbchen die Cake Pops verzieren.

Fertig ist ein VERPOORTEN - Genuss für alle Sinne! ;)

[Link zum Rezept: Süße Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Süße Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL

Leser-Tipp

Ihr braucht keinen Ständer für Cake Pops zu kaufen - einfach ein Glas mit Reis oder Zucker füllen, dann mit einer Frischhaltefolie überziehen und die leckeren Lolis reinstecken. So kann die überflüssige Schokolade abtropfen.

[Link zum Rezept: Süße Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de