

CupCakes und Cake Pops für Eierlikör-Liebhaber

Zutaten

CupCakes:

2 Eier
120 g Zucker
75 g weiche Butter
2 El Kakao
225 g Mehl
1 TI Backpulver
50 ml Buttermilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g backfeste Schokodrops

Topping:

100 g Butter
6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 g Puderzucker fein gesiebt

Cake Pops:

Rührkuchen
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 El Frischkäse
Kuvertüre
Stäbchen



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und CupCakes bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen....

Topping:

Butter aufschlagen und Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Mixer unterrühren.

Cake Pops:

Alle Zutaten mischen und Kugeln formen. Kurz in den Gefrierschrank und Stäbchen rein stecken und mit flüssiger Kuvertüre überziehen.

Leser-Tipp

Erst Stäbchen in die Schokolade und dann in den Cake Pop.

[Link zum Rezept: CupCakes und Cake Pops für Eierlikör-Liebhaber](#)

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