

Eierlikör Cake Pops mit VERPOORTEN

Zutaten

Für den Teig der Cake Pops:

5 Eier
150 g Speisestärke
150 g Weizenmehl
250 g Puderzucker
2 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
250 ml neutrales Speiseöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Für das Frosting der Cake Pops:

100 g Frischkäse
70 g Puderzucker
1-2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Verzierung der Cake Pops:

Weißer Kuchenglasur
Streusel
Fondant

Zubereitung

Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen. Eier, Puderzucker und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Speiseöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach einrühren. Eine Backform gut ausfetten und den Teig hineingeben. Bei 180° vorheizen auf mittlerer Schiene ca. 50 min. backen.

Währenddessen könnt Ihr schon das Frosting vorbereiten. Puderzucker mit Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Den Kuchen zerbröseln (das geht sehr gut indem Ihr je ein größeres Stück in jede Hand nehmt und die beiden Stücke aneinander reibt). Die Brösel mit dem vorbereiteten Frosting zu einer homogenen Masse verkneten. Die entstandene Masse nach Belieben formen. Für mind. 30 min. ins Gefrierfach oder für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Je einen Cake Pop-Stiel mit der Spitze in die Glasur tauchen und in die Teigkugel stecken. Den Cake Pop in die Glasur tauchen und aufrecht trocknen lassen (nimmt hierfür einen Cake Pop-Ständer oder ein Glas mit Zucker o.ä.). Nach Belieben mit Streuseln oder aus Fondant ausgestochenen Formen dekorieren – am besten solange die Glasur noch nicht vollständig getrocknet ist

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

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