

# Schokoladen Eierlikör Ostereier-Cake Balls

## Zutaten

150 g Schokolade  
3 Eier  
130 g Puderzucker  
200 g Mehl  
1 TI Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
100 ml Milch  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Butter

70 ml Eierlikör  
60 g Frischkäse  
60 g Butter  
30 g Puderzucker

100 g Vollmilch oder Zartbitterschokolade

ca. 300 g Schokolade oder Candy Melts

## Zubereitung

Also als erstes wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen. Den Backofen könnt ihr auf 180 Grad vorheizen. Die Eier, 130 g Zucker und 100g Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Anschließend die Schokolade unterheben. Nun den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen kann man sehr gut 1/2 Tage eher machen.

Den abgekühlten Kuchen zerkrümeln (ich mache das immer mit der Küchenmaschine, einfach kleine Stücke brechen und vorsichtig die Küchenmaschine anmachen). Dann könnt ihr den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Frischkäse, 60 g Butter und 30 g Puderzucker mit der Küchenmaschine unter rühren. Die Masse muss so klebrig sein das man gut Kugeln oder Eier formen kann, ohne das diese zerfallen. Falls der Teig noch zu trocken ist, einfach noch etwas Eierlikör oder Frischkäse zugeben und unterrühren. Zum Schluss habe ich noch 100 g geraspelte Schokolade dazu getan.

Das Ganze zu Kugeln oder Eier formen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen (vorsichtig nicht zu heiß werden lassen).

Nun die Cake Balls in Schokolade oder Candy Melts wälzen und auf Alufolie stellen und schnell dekorieren.



[Link zum Rezept: Schokoladen Eierlikör Ostereier-Cake Balls](#)

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