

# Verpoorten-Erdbeer-Küsschen mit einem Hauch Holunder

## Zutaten

Für den Teig der Verpoorten-Erdbeer-Kuesschen:

- 3 Eier
- 2 El Zucker
- 5 El Holunderblüten Sirup
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 12 "Ferrero Küsschen" aus weißer Schokolade

Für das Topping der Verpoorten-Erdbeer-Kuesschen:

- 200 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 1 El Erdbeersirup
- rosa Lebensmittelfarbe nach Belieben

Für die Deko der Verpoorten-Erdbeer-Kuesschen:

- Fondant in schwarzer, roter und weißer Farbe
- 12 Erdbeeren
- 60 g Zartbitterschokolade
- Zuckerdekor nach Belieben

## Zubereitung

Die Deko wird idealerweise am Vortag zubereitet:

Für die Schoko-Erdbeeren wird die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad geschmolzen. Nun die Erdbeeren jeweils bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, den überschüssigen Rest abtropfen lassen und anschließend auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Brett legen. Nun nach Belieben mit Zuckerherzen verzieren und kalt stellen.

Für die Schmetterlinge und das Herz mit Marmoreffekt ca. 50 g rote und 50 g weiße Fondant-Masse jeweils gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Nun die weiße und rote Fondant-Rolle nebeneinander legen und zu einer Kordel flechten. Diese nun wieder zu einer Kugel formen, kurz durchkneten und dann ausrollen. So erhält man einen schönen Marmor-Effekt. Nun nach Belieben Herzen und Schmetterlinge ausstechen. Für die Schmetterlinge verwendet man am besten einen Prägestempel. Zum Trocknen werden die Schmetterlinge in einen rechteckig-gefalzten Karton gelegt - so bleiben sie schön in Form.

Für den Nagellack und den Lippenstift das rote und schwarze Fondant entsprechend formen und verzieren. Lasst eurer Kreativität freien Lauf!

Tipp für den Lippenstift: Die rote "Lippenfarbe" an der Spitze leicht schräg mit einem Messer abschneiden und anschließend die Ecken leicht abrunden - so sieht der Lippenstift schön "frisch" aus!



[Link zum Rezept: Verpoorten-Erdbeer-Küsschen mit einem Hauch Holunder](#)

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

# Verpoorten-Erdbeer-Küsschen mit einem Hauch Holunder

Nun zum Teig:

Die Mulden eines Muffin Bleches mit rosa Papiertulpen auslegen und den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Alle Zutaten, bis auf die Küsschen, in der obigen Reihenfolge zu einem glatten Teig verrühren und zu gleichen Teilen auf die Förmchen verteilen. Anschließend jeweils ein Küsschen in die Mitte drücken und die Cupcakes ca. 20 Minuten backen.

Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und derweil das Topping zubereiten:

Hierfür den Frischkäse mit dem Erdbeersirup glatt rühren und den Puderzucker nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Wunsch noch rosa Lebensmittelfarbe hinzugeben und mit einem Spritzbeutel ( Sterntülle ) auf die Cupcakes spritzen.

Kurz vor dem Servieren mit den Schoko-Erdbeeren und der Fondantdeko garnieren - nur das Beste für die Mama!

## Leser-Tipp

Für einen intensiveren Holundergeschmack einfach den Erdbeersirup im Topping durch Holundersirup ersetzen!  
Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Mai- und Muttertag Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Verpoorten-Erdbeer-Küsschen mit einem Hauch Holunder](#)

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