

Erdbeer-Eierlikör Push Up Cake Pops

Zutaten

Für den Kuchenteig der Push Up Cake Pops:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
175 g Mehl
2 TI Backpulver
50 ml Milch

Für die Füllung mit Erdbeer-Eierlikörcreme:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 ml Sahne
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Sahnesteif
500 g frische Erdbeeren



Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier und dann Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss noch die Milch unterrühren. Wenn der Teig zu fest ist und nicht langsam von einem Löffel fällt, noch etwas mehr Milch nehmen. Den Teig in ein Springform oder Silikonform füllen und 20 Minuten bei 180°C backen.

Den Kuchen danach komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit 12 schöne Erdbeeren beiseite legen und die übrigen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und langsam den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Die Eierlikörsahne in einer Spritzbeutel mit Stermentülle füllen.

Wenn der Kuchen für die Cake Pops komplett erkaltet ist, mit Hilfe eines Push Up Behälters 24 Kreise ausstechen. Einen Kuchenkreis bis an den Boden eines Push Up Behälters schieben und fest andrücken. Den Kuchen komplett mit einer Schicht Sahne bedecken und dann 2 TI Erdbeerstückchen daraufsetzen. Ein weiteres Stück Kuchen auf die Erdbeeren setzen und ganz leicht andrücken. Erneut Sahne und Erdbeeren schichten. Zum Abschluss noch etwas Sahne. Eine der beiseite gelegten Erdbeeren von unter mit einem Messer einschneiden und auf den Rand des Push Up Behälters setzen.

Leser-Tipp

Ein einfaches und leckeres Eierlikör Rezept für Eure Candybar.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör Push Up Cake Pops](#)

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