

Eierlikör CupCakes Mr & Mrs 'VERPOORTEN in Love'

Zutaten

Für 6 Herzküchlein:

Für den Teig:

2 Eier

3 El Zucker

1 El Vanillezucker

50 g Butter

80 g Mehl

50 g Speisestärke

1/2 Pkg Backpulver

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Saft einer halben Limette



Für die Füllung der Cupcakes:

50 g Himbeermarmelade

Für die Deko der CupCakes:

100 g weißen Fondant

100 g schwarzen Fondant

100 g apricot-farbenen Fondant

Zuckerperlen perlmutt

Zuckerherzen

Blütenstempel

Herzform Ausstecher

Zuckerschrift in weiß als Kleber

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in der obigen Reihenfolge zu einer cremigen Masse verrühren. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Jeweils einen Esslöffel Teig in eine 6er Silikon-Herzform geben und jeweils 2 TL Himbeermarmelade als Kern in die Mitte geben. Den restlichen Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Stäbchen-Probe nicht vergessen! Den Teig in den Förmchen auskühlen lassen und derweil die Deko vorbereiten:

Für Mrs:

3 Herzen aus weißem Fondant ausstechen

3 Herzen aus apricot-farbenen Fondant ausstechen

Das weiße Herz jeweils versetzt auf das apricot-farbene Herz legen, sodass der Ausschnitt des Brautkleids angedeutet wird. Die überstehenden Reste des weißen Herzes sauber abschneiden und mit dem Blütenstempel das Muster auf das Brautkleid stampeln. Mit Zuckerperlen eine Perlenkette auf das apricot-farbene Herz kleben.

[Link zum Rezept: Eierlikör CupCakes Mr & Mrs 'VERPOORTEN in Love'](#)

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

Eierlikör CupCakes Mr & Mrs 'VERPOORTEN in Love'

Für Mr:

3 Herzen aus weißem Fondant ausstechen

3 Herzen aus schwarzem Fondant ausstechen

Das schwarze Herz auf das weiße Herz legen und einen Hemd-Ausschnitt ausschneiden. Mit einem Messer wird nun das Streifenmuster auf das Hemd geprägt. Die überstehenden Reste des schwarzen Herzes sauber abschneiden und mit dem restlichen schwarzen Fondant eine Fliege und Knöpfe aufkleben und mit Zuckerperlen die Fliege dekorieren. Zum Schluss ein Zuckerherz als Anstecker auf das Sakko kleben.

Leser-Tipp

Tauchen Sie die Unterseite der Eierlikör CupCakes Mr & Mrs 'VERPOORTEN in Love' in eine Glasur aus 50 g Puderzucker mit 1-2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!

[Link zum Rezept: Eierlikör CupCakes Mr & Mrs 'VERPOORTEN in Love'](#)

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