

Rezepte zur WM Zitronen-Pokal mit Verpoorten

Zutaten

Für den Teig:

3 Eier
110 g Butter
110 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
110 g Mehl
40 g Kartoffelmehl
Saft und Abrieb einer Zitrone
80 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

Für die Deko:

200 g Puderzucker
gelbe Lebensmittelfarbe (Paste)
2 EL Milch oder alternativ VERPOORTEN Original Eierlikör
Zuckerperlen und Fondant nach Wahl

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verrühren.

Eine 3D-Pokal Backform einfetten und den Teig gleichmäßig hineinfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Auf dem Kuchenrost – und noch in der Form – mindestens 15 Minuten auskühlen lassen und dann den Pokal vorsichtig aus der Form lösen.

Derweil wird aus den obigen Zutaten der Guss vorbereitet.

Hierfür den Puderzucker mit Milch oder VERPOORTEN Original Eierlikör und etwas gelber Lebensmittelfarbe (am Besten in Pastenform) verrühren und den Pokal gleichmäßig damit einstreichen.

Nun nach Belieben mit Fondant und Zuckerperlen dekorieren und zum nächsten WM-Spiel servieren!

Ich habe hier ein weißes Fondantschild gewählt, mit einem Lebensmittelfarbstift beschriftet, alles mit goldener Lebensmittelfarbe abgepudert und mit Zuckerperlen dekoriert.

Leser-Tipp

Mit goldener Lebensmittelfarbe in Puderform können der Pokal und das Fondant-Schild zum Schluss noch mit Hilfe eines Pinsels bestäubt werden – das gibt dem Pokal einen tollen Glanz!



[Link zum Rezept: Rezepte zur WM Zitronen-Pokal 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