

Eierlikör-Limetten-Cake Pops (à la Brazil)

Zutaten

für ca. 16 kleine Cake Pops (ausreichend für 4-8 Personen):

20 g brauner Rohrzucker

30 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Ei

60 ml Speiseöl

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Mehl

½ TI Backpulver

etwa 50 g Puderzucker

Saft einer Limette

etwas grüne Lebensmittelfarbe

16 Cake Pop-Stiele



Zubereitung

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Rohrzucker, 30 g Puderzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren und die Mehlmischung, das Pflanzenöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Teig in eine eine Cake Pop-Form füllen und bei 160-170°C, Umluft, vorgeheizt ca. 15-20 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen. Die kleinen Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und in einer Tasse aus Puderzucker, Limettensaft und ein paar Spritzern grüner Lebensmittelfarbe durch Rühren eine zähflüssige Glasur bereiten.

Je ein Stielende zuerst ca. 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann genauso tief in den Kuchen einstechen und die Glasur fest werden lassen. Anschließend den kompletten Kuchenloli eintauchen (Stiel aussparen!), überschüssige Glasur abtropfen lassen und den Cake Pop zum Antrocknen in eine mit Zucker gefüllte Tasse stecken.

Je nach Wunsch vor dem Festwerden der Glasur Streudeko aus Zucker anbringen.

Leser-Tipp

Tipp 1: Anstelle von grüner Lebensmittelfarbe kann man auch blaue und gelbe zugeben. Tipp 2: Alternativ zur Zuckerglasur Candy-Melts oder CakeMelts für den Überzug benutzen. Die von mir verwendete Form ist der CakePop Baker Primavera von RBV Birkmann.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Limetten-Cake Pops \(à la Brazil\)](#)

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