

Eishörnchen-Cake Pops Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Fertigkuchen Schokolade
20 g Butter
40 g Frischkäse
30 g Puderzucker
6 Eishörnchen
Candy Melts in unterschiedlichen Farben
eine kleine Menge Schokoladen Schokoladenkuvertüre
6 Schokolinsen
ggf. etwas Palmin (Kokosfett)



Zubereitung

Den Schokoladenrand von dem Fertigkuchen abschneiden und den restlichen Kuchen in eine Schüssel zerbröseln. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Butter, Frischkäse und dem gesiebten Puderzucker mischen und gut verrühren. Die Eierlikörmasse und den zerbröselten Kuchen mischen. Aus der Teigmischung Kugel formen, die groß genug sind um in die Eiswaffeln zu passen ohne in die Hörnchen hineinzufallen. Dann die Kugeln (ohne die Eiswaffeln) für 45 Minuten ins Eisfach legen und kalt werden lassen.

In der Zwischenzeit die Candymelts nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Wenn die Melts nicht geschmeidig genug werden, ein wenig Palmin mit schmelzen. Die Eishörnchen mit der offenen Seite in die flüssigen Candymelts tauchen und jeweils eine Teigkugel auf die Hörnchen setzen. Die fertige Hörnchen nochmals für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die "Eiskugel" an den Eiswaffel "festklebt".

Das Kucheneis dann komplett in die Candymelts tauchen und diese dann abtropfen lassen, damit ein schöner gleichmäßiger Guss entsteht. Wenn der Guss angetrocknet ist, ein wenig Schokoladenkuvertüre schmelzen und mittig auf das Eis tropfen lassen. Das Eis noch final mit einer Schokolinse dekorieren und servieren.

Leser-Tipp

Das Kucheneis kommt gerade im Sommer super gut an und schmilzt auch bei heißen Temperaturen nicht mehr. Meine Gäste haben erst beim Essen gemerkt, dass ich gar kein richtiges Eis serviert habe.

[Link zum Rezept: Eishörnchen-Cake Pops Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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