

Oster Cake Pops mit Eierlikör "Verpoorten Oster Cake Pops"

Zutaten

für ca. 15 Stück VERPOORTEN Oster-Cake-Pops:

für den Rührteig der Oster-Cake-Pops:

200 g Butter

175g Zucker

1Pkg Vanillezucker

Saft und Abrieb von 2 (Bio-)Zitronen

4 Eier

100ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 Pkg Backpulver

1 Prise Salz

zum Fertigstellen der Cake-Pop-Masse:

200 g weiße Schokolade

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Butter

zum Überziehen und Dekorieren:

150 g weiße Schokolade

Zuckerschrift in verschiedenen Farben

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren . Nacheinander die Eier, dann Zitronensaft und Abrieb, sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Zum Schluß das mit Backpulver vermischte Mehl und die Prise Salz sorgfältig unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech (oder Springform) streichen und bei 175° ca. 35 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen fein zerkrümeln und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Die Schokolade mit der Butter zusammen schmelzen, unter die Kuchenkrümel mischen und zu einer glatten Masse verarbeiten. 1-2 Stunden kalt stellen. Aus der Masse Eier formen und diese dann auf Holzspieße stecken, nochmal gut durchkühlen lassen.

Schokolade schmelzen, Eier damit überziehen und nach dem Trocknen mit Zuckerschrift dekorieren.

Leser-Tipp

Anstelle der Zuckerschrift kann man natürlich auch gehackte Nüsse, Zuckerperlen oder sonstigen Gebäckschmuck verwenden.



[Link zum Rezept: Oster Cake Pops mit Eierlikör "Verpoorten Oster Cake Pops"](#)