

bunte Eierlikörkugeln am Stiel "Verpoorten-Lolly Pops"

Zutaten

für 18 Cake Pops:

500 g Schokoladenkuchen

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Schokoladenglasur

bunte Dekorkugeln

18 Schaschlikspieße



Zubereitung

Schokoladenkuchen zerbröseln. Kuchen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Mixer zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen zu einer Rolle formen und diese in etwa 24 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen. In den Kühlschrank für mindesten 2 Stunden stellen.

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und in eine kleine Schale füllen. Jede Kugel mit einem Holzspieß versehen und die Kugel in die Glasur tauchen. Die Kugeln mit bunten Dekor rundherum bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen.

Leser-Tipp

Falls der Teig zu trocken ist noch etwas mehr Eierlikör dazugeben und durch kneten.

[Link zum Rezept: bunte Eierlikörkugeln am Stiel "Verpoorten-Lolly Pops"](#)

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