

Cake Pops und Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Candybar"

Zutaten

für 20 CakePops, 10 CookiePops und 24 mini Cupcakes:

Teig (Kastenform 25 cm)

300 g Mehl

1 Pkg Backpulver

300 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

300 ml neutrales Speiseöl

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eierlikör-Ganache:

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Kuvertüre Weiße Schokolade

mini Cupcakes:

Ein 24er Mini Muffinblech (Muffin Durchmesser ca.4cm)

24 gelbe backfeste Pralinenkapseln (passend für das Muffinblech)

25 g Vollmilch Kuvertüre

1 El Sahne

Cake- und CookiePops:

30 CakePops Stiele

Eine Kaffeetasse

Eine Espressotasse

Backpapier

Cakepop Ständer für 20 CakePops

20 Stabile runde Kekse (4-5cm Durchmesser)

weiche Butter

200 g Kuvertüre Weiße Schokolade

etwas Kokosfett

100 g Cake Melt gelb

Zuckerschrift Weiß

Zubereitung

Teig:

Zucker und Vanillezucker mit den Eiern cremig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Speiseöl abwechselnd in die Ei-Masse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach einrühren. Das



[Link zum Rezept: Cake Pops und Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Candybar"](#)

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

Cake Pops und Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Candybar"

Muffinblech mit Pralinenkapseln bestücken. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen und für 10-12min bei 180°C backen. Den übrigen Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen und ca. 1h bei 180°C backen. Kuchen und Cupcakes abkühlen lassen.

Eierlikör-Ganache:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und einrühren. Ganache abkühlen lassen.

CakePops:

Den ausgekühlten Eierlikörkuchen aus der Kastenform lösen und zerkrümeln. Die Kuchen Brösel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig nicht geschmeidig wird, etwas weiche Butter mit unterkneten. Die benötigte Menge Butter hängt von der Saftigkeit des Kuchens ab. 20 gleichmässige Kugeln aus dem Teig formen. In jede Kugel einen in geschmolzene weiße Schokolade gedippten CakePop Stil stecken. Die Cakepops für ca. 1h in den Kühlschrank stellen. Die Weiße Kuvertüre in einer Kaffeetasse schmelzen. Damit die Kuvertüre etwas flüssiger wird, ein mini Flöckchen Kokosfett zugeben. Die Cakepops in die Kuvertüre tunken, ablaufen lassen und in den CakePop Ständer stellen. Die glasierten Cakepops im Kühlschrank fest werden lassen. Cake Melt in einer Espressotasse schmelzen, die Pops mit der Spitze eintunken, abtropfen lassen in den Ständer stellen, aushärten lassen, mit Zuckerschrift verzieren.

CookiePops:

Die Ganache gut durchrühren. Auf 10 Kekse mittig je einen Teelöffel Ganache setzen. Etwas weiße Kuvertüre schmelzen. Pro Keks einen CakePop Stil mit einem Ende in die Kuvertüre dippen und mit diesem Ende auf einem Keks befestigen. Die übrigen Kekse auf die so vorbereiteten Kekse als Deckel aufsetzen und leicht andrücken. CookiePops ca. 1h in den Kühlschrank stellen. Die Pops mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, auf Backpapier legen, im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Cake Melt verzieren.

Cupcakes:

Vollmilch Kuvertüre mit 1EI Sahne schmelzen und abkühlen lassen. Die ausgekühlten Cupcakes mit Eierlikör-Ganache bestreichen. Einen kleinen Klecks vorbereitete Vollmilch Schokolade mittig auf den Cupcake setzen.

Leser-Tipp

Die Candybar für Verpoorten-Fans basiert auf einem Grundteig und einer Eierlikör-Ganache, somit geht sie leichter von der Hand als man denkt.

[Link zum Rezept: Cake Pops und Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Candybar"](#)