

Eierlikör "Push Up Cake-Pops" mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten

12 Push Up Cake Pops:
Kuchenreste zerbröseln (oder Löffelbiskuit)
250 g Mascarpone
1 Becher Sahne
brauner Zucker nach Geschmack
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Rhabarber
200 g Erdbeeren
etwas Zitronensaft
brauner Zucker
2 Blatt Gelatine
Puderzucker
2 Erdbeeren zum Garnieren
Minzeblätter



Zubereitung

Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln. Brauner Zucker in einem Topf schmelzen. Rhabarber, Erdbeeren und Zitronensaft dazu geben und garen. Gelatine einweichen. Mascarpone durchrühren. Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone und 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Gelatine auflösen und mit dem Rhabarber-Erdbeeren angleichen und abkühlen lassen. Die Mascarpone unterrühren, nach Bedarf mit braunem Zucker süßen.

Die Kuchenbrösel in die Cake Pops füllen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Die Mascarponemasse einfüllen. Obenauf nochmal Kuchenbrösel geben. Mit Puderzucker bestäuben und mit einer Erdbeerscheibe und Minze garnieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör "Push Up Cake-Pops" mit Erdbeeren und Rhabarber](#)

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