

Eierlikör Cake Pops "Edeltannen mit Verpoorten Original"

Zutaten

6 Eier
450 g Puderzucker
3 Pkg Vanillezucker
225 ml neutrales Pflanzenöl
300 ml Milch
450 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 g Mehl
300 g Speisestärke
1 1/2 Pkg Backpulver
1 TI Salz

60 g Butter
120 g Frischkäse
100 g Puderzucker

600 g weiße Kuvertüre
blaue Lebensmittelfarbe



Zubereitung

Für den Eierlikörkuchen, die Eier, den Puderzucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Pflanzenöl mit Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Den Kuchenteig in mehrere Kastenformen geben und bei 180°C für ca. 45 Minuten backen.

Die Eierlikörkuchen komplett auskühlen lassen und dann die harten Ränder abschneiden. Die Eierlikörkuchen in eine Schüssel klein bröseln.

Butter mit Frischkäse und Puderzucker verrühren und zusammen mit den Kuchenkrümmeln verkneten. Aus dem neuen Kuchenteig kleine Kugeln rollen und ca. 20 Minuten ins Gefriergerät legen.

Weißer Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Zahnstocher erst in die geschmolzene Kuvertüre tunken und dann so weit wie möglich in die Cake Pops stecken. Die Pops für weitere 30 Minuten in Kühlschrank auskühlen lassen. Dann die Eierlikör Cake Pops komplett in die Kuvertüre tauchen und austrocknen lassen. Bevor die letzten 20 Eierlikör Cake Pops in die Kuvertüre getaucht werden, diese erst mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben, um kleine Akzente zu setzen.

Die Eierlikör Cake Pops nach und nach in einen Styroporzylinder stecken bis der Tannenbaum komplett fertig ist.

Leser-Tipp

Durch unterschiedliche Farben und weiteren Dekoelementen kann der essbare Weihnachtsbaum abgewandelt werden und damit wird er zum Highlight von jedem Weihnachtskaffee.

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

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