

# Küken-Cake Pops mit Eierlikör

## Zutaten

Zutaten Biskuitteig:

- 2 Eier
- 100 g Rohrzucker/brauner Zucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 75 ml Rapsöl
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 135 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver

Zutaten Cake-Pops:

- 300 g Biskuitteig (oben beschrieben)
- 40 g Kokosflocken
- 60 g weiche Butter
- 70 g Puderzucker
- 140 g Frischkäse

Zutaten für die Deko:

- 1 Pkg gelbe Vanille Candy Melts
- 12 Cake Pop Stiele
- oranger Fondant (oder weißer Fondant und orange Wilton-Paste zum Färben)
- Blattausstecher, Blumenausstecher (klein)
- Lebensmittelkleber oder gelbe Zuckerschrift (Bsp.: Dr. Oetker)
- Schokoschrift für die Augen

## Zubereitung

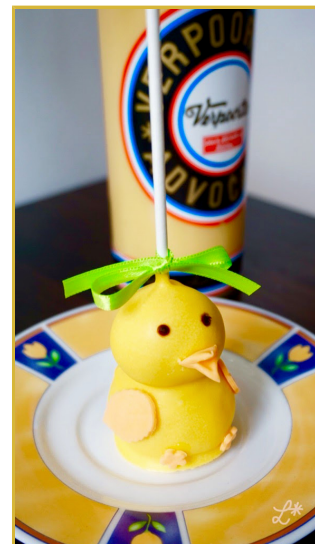
Zubereitung Biskuitteig:

Springform fetten und Ofen (Ober-/Unterhitze) auf 170 Grad vorheizen. Eier auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillinzucker mischen und innerhalb von 1 Min. einrieseln lassen. Zwei weitere Min. schlagen. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und auf niedriger Stufe kurz untermischen. Den Teig in die vorbereitete Springform geben. Backzeit: 25 Min.

Zubereitung Cake Pops:

Biskuitteig in eine Schüssel krümeln, Kokosflocken dazugeben. In einer weiteren Schüssel mit dem Mixer die weiche Butter, den Puderzucker und den Frischkäse auf höchster Stufe 2 Min. cremig rühren. Biskuitteig mit der Frischkäsecreme gut vermengen - Achtung, die Mischung darf nur so feucht sein, dass sie sich gut formen lässt! Ist sie zu feucht, werden die Cake Pops nicht auf den Stielen halten! Aus der Masse lassen sich 12 kleine (für den Kopf) und 12 etwas größere Kugeln (für den Körper) formen. Kleine Kugeln wiegen ca. 20 g, große Kugeln ca. 30 g. Die Kugeln eine Stunde lang kühl stellen.

Zubereitung Deko:



[Link zum Rezept: Küken-Cake Pops mit Eierlikör](#)

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

## Küken-Cake Pops mit Eierlikör

Candy Melts nach Packungsanweisung verflüssigen. Cake Pop Stiel in die Candy Melts ca. 1 cm eintauchen, zunächst die kleine Kugel, dann die große Kugel aufspießen. Die Cake Pops erneut für 15 Min. kühl stellen.

Zwischenzeitlich den Fondant ausrollen und mit einem Blattausstecher die Flügel der Küken ausstechen, mit einem Blumenausstecher die Füße und der Schnabel entsteht, indem man kleine Dreiecke ausschneidet. Der Fondant wird schon nach ein paar Min. fest.

Candy Melts erneut verflüssigen und die Cake Pop Körper eintauchen. Überschüssige Candy Melt Paste durch Klopfen des Stiels am Schüsselrand abschütteln.

Flügel, Füße und Schnabel mit Zuckerschrift aufkleben. Augen mit Schokoschrift aufmalen.

### **Leser-Tipp**

Wenn ihr mögt, setzt den Küken noch eine kleine Schleife auf! :)

Dieses Rezept eignet sich eher, wenn man schon Erfahrung mit Cake Pops gemacht hat.

[Link zum Rezept: Küken-Cake Pops mit Eierlikör](#)