

Versteckte Erdbeeren im Eierlikörkuchlein mit Pink-Popcorn-Topping

Zutaten

für 10 Gläser je 300 ml Sommer-Küchlein mit frischen Erdbeeren und Pink-Popcorn-Topping:



Für das Pink-Popcorn-Topping:

50 g Popcorn-Mais
130 g Puderzucker
2 EL Wasser
1 TL Speisefarbe in rosa

Für den Eierlikörkuchenteig:

5 Eier
250 g Puderzucker
250 ml + 4 EL Sonnenblumenöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Bourbon-Vanillezucker

Für die Erdbeercreme:

4 frische Erdbeeren
160 g Butter
160 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
300 g Frischkäse
Und 10 frische Erdbeeren

Zubereitung

4 EL Öl in einen Topf geben und erhitzen. Popcorn-Mais in den Topf geben und mit einem Deckel verschließen. Sobald die ersten Maiskörner aufplatzen, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Den Topf gelegentlich hin und her bewegen, damit sich die Körner gut verteilen. Sobald das Ploppen nachlässt, Topf vom Herd nehmen und kurz mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Puderzucker und Wasser verrühren und mit der Speisefarbe so einfärben, dass es ein schönes rosa ergibt. Guss vorsichtig unter das Popcorn rühren, bis es vollständig mit diesem überzogen ist. Popcorn auf dem Backblech verteilen und ca. eine Stunde trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Versteckte Erdbeeren im Eierlikörkuchlein mit Pink-Popcorn-Topping](#)

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

Versteckte Erdbeeren im Eierlikörküchlein mit Pink-Popcorn-Topping

Erdbeeren waschen. Backofen auf 175°C vorheizen. Zehn Weckgläser fetten und mit Zucker ausstreuen. Eier, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig schlagen. 250 ml Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unter die Ei-Zucker-Masse rühren. In jedes Glas zwei EL Teig geben, sodass der Boden bedeckt ist. Jeweils eine Erdbeere mit der Spitze nach oben in den Gläsern platzieren. Gläser bis zur Hälfte mit Teig auffüllen und ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Erdbeercreme 4 Erdbeeren fein pürieren. Restliche Erdbeeren in Stückchen schneiden. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Frischkäse und Erdbeerpüree unterheben. Creme auf den Küchlein verteilen. Mit Popcorn garnieren. Fertig.

Leser-Tipp

Wer möchte, kann die Küchlein vorm Dekorieren auch aus den Gläsern holen.

[Link zum Rezept: Versteckte Erdbeeren im Eierlikörküchlein mit Pink-Popcorn-Topping](#)