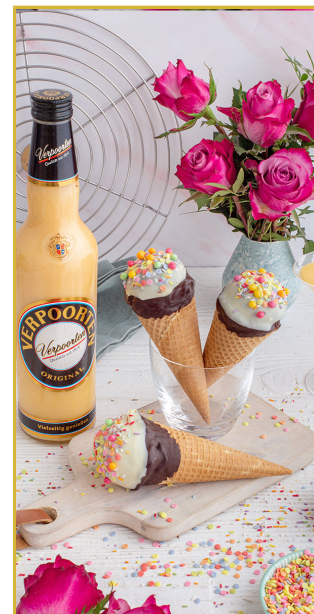


# Blitzrezept - Eierlikör-Cake Pops in der Waffel

## Zutaten

für 6 Stück:

- 1 Biskuitteig (300 g Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6 Eiswaffeln
- 300 g Kuchenglasur Zartbitter
- 200 g weiße Kuvertüre
- Bunte Streusel zum Dekorieren



## Zubereitung

Biskuitteig in eine Schüssel bröseln. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und mit den Händen so lange verkneten, bis alles zu einem glatten Teig verbunden ist. Mit einem Eisportionierer nun Teigkugeln formen und diese in die Eiswaffeln setzen. Die Teigkugeln hierbei leicht andrücken. Cake Pops für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für das Überziehen der Eierlikör-Cake Pops sollte zuerst ein Ständer bereitgestellt werden, in den die Cake Pops zum Trocknen gestellt werden können. Wer keinen Waffelständer hat, kann auch einfach Gläser nehmen oder eine Schüssel mit Zucker füllen – hierin finden die Waffeln guten Halt. Streusel ebenfalls in einer kleinen Schüssel bereitstellen.

Nun die Kuchenglasur schmelzen. Eierlikör-Cake Pops nacheinander aus dem Kühlschrank holen und kopfüber in die Glasur tauchen, sodass diese ein Stück über den Waffelrand hinausgeht und der Teig vollständig bedeckt ist. Damit die Glasur nicht die ganze Waffel herunterläuft, am besten nach dem Eintunken nicht direkt wieder umdrehen, sondern die Waffel horizontal über der Glasur halten und solange drehen, bis alles abgetropft und die Kuchenglasur etwas angezogen ist. Dies sollte relativ schnell gehen, da die Cake Pops kühl gestellt waren. Die Cake Pops nun in den Ständer oder die Gläser stellen und die Schokoglasur vollständig fest werden lassen. Erneut für 15 Minuten kaltstellen. (Wenn die Glasur fest ist, können die Cake Pops auch auf Teller gelegt werden. Dies spart Platz im Kühlschrank.)

In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre schmelzen, in eine Schüssel geben und ein wenig abkühlen lassen. (Sie sollte nicht mehr heiß sein, da der dunkle Schokoguss sonst gleich wieder schmilzt.) Cake Pops nun nacheinander kopfüber in die weiße Kuvertüre tauchen, aber diesmal nur so tief, dass die dunkle Schokoglasur noch zu sehen ist. Ebenfalls wieder so lange horizontal drehen, bis die Kuvertüre etwas angezogen ist, sodass sie nicht mehr runterläuft, aber noch weich ist. Die Eierlikör-Cake Pops nun kopfüber in die vorbereiteten Streusel tunken und im Ständer vollständig aushärten lassen.

Bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Blitzrezept - Eierlikör-Cake Pops in der Waffel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Blitzrezept - Eierlikör-Cake Pops in der Waffel

[Link zum Rezept: Blitzrezept - Eierlikör-Cake Pops in der Waffel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)