



Rezept

Cake-Pops

Zutaten für ca. 18 Stück:

- 3 Eier (Gew.-Kl. M)
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Glasur (Elfenglasur oder Vollmilch)
- bunte Glitzerstreusel
- Milkschokoladenstreusel

Außerdem:

- Cake Pop Maker
- Cake-Pop-Stiele (im Maker enthalten, ersatzw. Mikado-Stäbchen)
- evtl. Spritzbeutel

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Butter cremig schlagen. Mehl und Backpulver zugeben, mit den Quirlen des Mixers so lange rühren, bis der Teig reißend vom Löffel fällt. Teig mithilfe des Spritzbeutels oder mit zwei Teelöffeln in die unteren Mulden des vorgeheizten und eingefetteten Cake-Pop-Makers füllen. Ca. 8 Min. hellbraun backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, Stiele ca. 1 cm tief in die geschmolzene Glasur tauchen und in die Cake-Pops stecken. Trocknen lassen. Cake-Pops erst in die Glasur tauchen, dann mit Streuseln, Perlen oder Zuckerschrift verzieren. Glasur fest werden lassen.

Tipp:

Das Grundrezept lässt sich variieren, zum Beispiel mit 1 EL Kakao, 60 g gehackten Walnüssen oder Schokotropfen, ½ geriebener Zitronenschale oder ½ Fläschchen Vanillearoma.