



## 042 – Cake Pops 3 – Eiskönigin

1. die Zutaten: 50 g sehr weiche Butter (nicht flüssig), 40 g Zucker, 1 Ei (M), etwas Schalenabrieb von einer Zitrone oder 4-5 Tropfen Zitronenaroma, 50 g Mehl, 1/3 TL Backpulver und 1 Prise Salz.
2. Schlagen mit dem Rührgerät die Butter mit dem Zucker zu einer Creme.
3. Fügt das Ei mit dem Zitronenaroma zu und lässt es gründlich einrühren.
4. Währenddessen kann man einiges vorbereiten: das Sieb bereitlegen, die Cake Pop Form fetten, den Ofen vorheizen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze, Lebensmittel-farben auswählen und drei Spritzbeutel bereitlegen.
5. Nun kann das Mehl eingesiebt und kurz aber vollständig mit dem Teig vermengt werden.
6. Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen und mit Gelfarben einfärben.
7. Teige in Spritzbeutel füllen und in die Form geben.
8. Die Cake Pops ca 15 Minuten backen und danach sogleich aus der Form nehmen.
9. Kuchenbälle 10 Minuten im Kühlschrank kühlen, bevor die Stiele mit flüssiger Schokolade in den Ball gesteckt werden. Anschließend wieder kühlen.
10. Die Candy Melts oder Kuvertüre schmelzen, ggf. 1-2 TL mit Palmin flüssiger machen. Die Kuchenbälle wieder auf Zimmertemperatur kommen lassen (sonst kann der Bezug aufbrechen, weil der Teig sich wieder ausdehnt, wenn er wärmer wird).
11. Die Kuchenlollies mit Schokolade oder Candy Melts überziehen und in einem (Eier-) Karton fest werden lassen. Oder sofort Streusel darauf dekorieren oder mit einer anderen Farbe dekorieren. Nach Belieben die trockenen Cake Pops mit essbarem Glimmer bepinseln.
12. Anrichten in extra Cake Pop Ständern oder einem Blumenübertopf voll Zucker.



Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)