

# Österliche Cake Pops

## Anleitung Nr. 837

Hier lacht das Herz jeder Bäckerin: Gelbe Cake Pops werden mit Zucker-Deko zu Osterküken.

### Und so geht's:

Backen Sie die Cake Pops nach Anleitung und lassen Sie sie auskühlen. Anschließend schmelzen Sie die Melts im Wasserbad, tauchen die Spitzen der Stiele hinein und stecken sie in die Kugeln. Nach dem Auskühlen tauchen Sie die ganzen Kugeln in die geschmolzenen Melts, wieder auskühlen lassen.

Lassen Sie die übrigen Melts im Wasserbad soweit abkühlen, bis eine dicke Paste daraus geworden ist, dann stufen Sie diese Masse mit einer Gabel auf die Cake Pops. Anschließend komplett auskühlen lassen. Für die abschließende Deko schmelzen Sie die Glasur mit einer heißen Messerspitze wieder etwas an und fixieren die Zucker-Deko darin.

### Grundrezept für einen Rührteig:

- 125 g Butter
- 1 Tasse Zucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1,5 Tassen Mehl

Zunächst wird die Butter mit einem Handmixer schaumig geschlagen. Anschließend Zucker dazugeben, bis eine schaumige Masse entsteht. Nun die beiden Eier hinzufügen. Nach und nach das Mehl zusammen mit dem Backpulver in die Masse sieben, den Teig weiter bis zur gewünschten Konsistenz verrühren.

Cake Pops werden bei 180 °C ca. 20 Minuten gebacken.



## Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
612326	Styroporplatte	1