

REZEPT FÜR GEISTER CAKE POPS



GEISTER CAKE POPS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 20 Stück | 30 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 5 Eier
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Frischkäse
- 90 g Mehl
- 1 Orange
- 60 g Orangenmarmelade

Zum Verzieren:

- nach Bedarf Roll-Marzipan
- Fondant (siehe SweetFamily Rezept)
- Lebensmittelfarben zum Einfärben
- Zuckerdekor zum Verzieren
- 20 Holzspieße



3710

ZUBEREITUNG

Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer ungefähr 3 Minuten schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entsteht. Mehl kurz unterschlagen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 12 Min. backen. Auskühlen lassen und Backpapier vom Teig abziehen.

Orange heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides zusammen mit zerbröseltem Biskuit, Frischkäse und der Orangenmarmelade in einer Rührschüssel verkneten. Die Teigmasse zu 20 Kugeln formen und auf Spieße stecken. Einen Teil des Teiges können Sie bereits vorher nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben (z. B. Orange für den Kürbis)

Nun nach Lust und Laune schaurig-gruselig dekorieren.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.