

REZEPT FÜR OSTEREIER-ZITRONEN-CAKE POPS



OSTEREIER-ZITRONEN-CAKE POPS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 5 Eier
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Mascarpone
- 60 g Zitronenmarmelade
- 20 Holzspieße

Zum Verzieren:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- ca. 40 ml Zitronensaft
- Zuckerdekor nach Wunsch (z.B. Blüten, Streusel, Herzchen)



3436

ZUBEREITUNG

165

Kcal

Pro Stück ca.

2.8

Gramm

Eiweiß

24

Gramm

Kohlenhydrate

6.3

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl kurz unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und das Backpapier vom Teig abziehen. Biskuit fein zerbröseln.

2. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides mit Biskuitbröseln, Mascarpone und Zitronenmarmelade verkneten. Teigmasse zu ca. 20 Eiern formen und auf Spieße stecken.

3. Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Cake Pops damit überziehen. Mit Zuckerdekor dekorieren und trocknen lassen.

Tipp:

Für bunte Eier kannst du den Guss in mehrere Portionen teilen und mit wenig Lebensmittelfarbe in Pastelltönen einfärben.