REZEPT FÜR WM-CAKE POPS

WM-CAKE POPS

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

Für den Teig:

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

Zum Verzieren:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- ca. 40 ml Zitronensaft

Außerdem:

- ca. 20 Holzspieße
- Zuckerdekor nach Wunsch

4667

ZUBEREITUNG

165 Kcal	2.8 Gramm	24 Gramm	6.3 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Eier 3 Minuten dickschaumig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl kurz unterschlagen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und das Backpapier vom Teig abziehen. Biskuit klein bröseln.

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

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

Tipp:

Du kannst die Cake Pops zusätzlich mit etwas geschmolzener Kuvertüre verzieren, damit sie wie Fußbälle aussehen.

Die Bastelanleitung für Trikots und Spielfeld kannst du hier runterladen.