

Cake Pops zum Muttertag (ca. 12 Stück)



Den Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen

75 g Butter
75 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker

} mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

2 Eier

nach und nach zugeben und unterrühren. Dann

3 EL Milch

dazugeben.

150 g Mehl
1 TL Backpulver

} mischen und mit dem und unter die Masse rühren.

Eine Kastenform mit Margarine einfetten. (Backpinsel) und den Rührteig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen 25 – 30 Minuten backen, „Stäbchenprobe“ (darf kein Teig mehr am Stäbchen kleben) machen.

Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchenteig in einer Schüssel zerbröseln.

60 g Butter
30 g Puderzucker

} cremig rühren.

60 g Frischkäse

untermischen und die Masse mit den Kuchenkrümeln verkneten. Kleine Bällchen aus der Masse formen und diese für 10 Minuten in den Kühlschrank geben.

Jede Kugel in einen Herzausstecher drücken und den Teig gleichmäßig verteilen. Den Ausstecher vorsichtig entfernen und das Herz glatt formen.

150g Puderzucker
1 EL Zitronensaft



verrühren und mit

roter Lebensmittelfarbe einfärben.

Zuckerstreusel zum Bestreuen

Auf ein Holzstäbchen stecken und nach Belieben mit einer Marzipankrone verziert servieren.

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 40 Minuten

fertig in 1 h 20 mi

Simpel, aber gut !