



In der Weihnachtsbäckerei von Saar-Reitti:



Weihnachts-Cake-Pops



Zutaten:

150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker oder 3 Messerspitzen Zimt
2	Eier
1 TL	Salz
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 ml	Milch



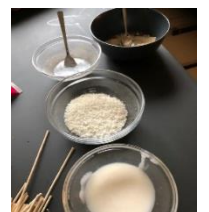
Zubereitung:

1. Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach unterrühren.
2. Die Eier ca. 2 Minuten einrühren.
3. Salz, Mehl und Backpulver mischen und unter ständigem Rühren zu den übrigen Zutaten geben.
4. Zum Schluss die Milch so lange unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht.



Tipp:

Wenn der Teig jetzt schon zu flüssig wirkt, lieber noch etwas Mehl hinzufügen.
Das Grundrezept reicht für ca. 48 Cake Pops.



**Wie ihr die Cake Pops dekoriert,
erfahrt ihr auf der nächsten Seite.**





Dekorieren der Cake Pops:

Für das Dekorieren der Cake Pops Schokoladenkuvertüre oder Candy Melts über einem Wasserbad schmelzen.

Beim Schmelzen einfach etwas Kokosfett hinzugeben und so lange rühren, bis eine flüssige, nicht klumpende Masse entsteht.

Damit die Cake Pops beim Dekorieren nicht gleich abfallen, steckt man einen Stiel ca. einen Daumen tief in die geschmolzene Glasur und spießt dann den Cake Pop auf.

So verfährt man, bis alle Cake Pops einen Stiel haben, und stellt sie anschließend eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Dann badet man den kompletten Cake Pop in der Glasur.

Wenn man die Cake Pops mit weiteren Zutaten wie zum Beispiel Liebesperlen, Zuckerdekoration und Kokosraspeln usw. verzieren möchte, sollte man das gleich machen.

Beim Dekorieren der leckeren Cake Pops sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. 😊

Viel Spaß wünscht euer Saar-Retti

