


Osterei-Cakepops

etwa 22 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)

1 Be. Dr. Oetker Paula Mini Vanille-Pudding mit Schokoflecken (50 g)

Zum Verzieren:125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Zitrone

22 Holzspieße

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 20 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Füllung:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Boden in einer Rührschüssel zerbröseln, Pudding und Mandarinen hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer festen Masse verrühren. Aus der Masse etwa 22 "Eier" formen und in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und in eine Tasse oder eine kleine Schale geben. Die Holzspieße ca. 2 cm tief in die Glasur eintauchen und je einen Spieß in ein Ei stecken. Auf Backpapier legen und fest werden lassen. Die Eier dann in die Glasur tauchen, evtl. mit einem kleinen Löffel nachhelfen, gut abtropfen lassen und abstreifen. Die Eier sofort mit Dekor-Konfetti und/oder Zuckerstreuseln bestreuen, in ein Glas stellen und die Glasur trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Glasur kalt und dickflüssig werden, einfach wieder erwärmen.
- Die Cakepops können 3 Tage im Voraus zubereitet werden.

