



Lustige Cake-Pop-Gesichter

Mit diesem Rezept gelangen ganz einfach lustige Cake-Pop-Gesichter.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für den Cake-Pop-Maker:
Fett

All-in-Teig:

50 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 12 Sticks für CakePops und Lollis
etwa 150 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Witzige Zuckermotive
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Schokoladenstreusel
Dr. Oetker Zuckerschrift , rot

Wie backe ich lustige Cake-Pops?:

1 Vorbereiten:

Cake-Pop-Maker vorheizen. Mulden fetten.

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Teig in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke von ca. 1 cm abschneiden und den Teig in die unteren Mulden spritzen, die Formen sollen bis zum Rand gefüllt sein. Sofort den Deckel auflegen und die Cake-Pops goldbraun backen.

Backzeit: etwa 6 Min.

Cake-Pops aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Cake-Pops verzieren:

Puderzucker sieben, nach und nach mit so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss mit Back-& Speisefarbe nach Belieben einfärben. Jeweils einen Stick in einen Cake-Pop hineinstecken, mit dem Guss überziehen und etwas abtropfen lassen. Cake-Pops in hohe Gläser mit Zucker stellen und fest werden lassen. Die Zuckermotive mit Zuckerschrift auf die Cake-Pop-Gesichter kleben und mit Zuckerschrift und Schokoladenstreuseln beliebig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Beim Einfüllen des Teiges darauf achten, dass der Spritzbeutel nicht an die heiße Metallform gelangt.