

# Ostereier-Cake Pops



Cake Pops sind kleine Lollies aus Kuchen. Die bunten Leckereien sehen nicht nur schön aus, sondern schmecken auch noch unheimlich lecker – und das gilt nicht nur für Kinder!

Die Herstellung bietet Ihnen und Ihrem Kind endlose kreative Möglichkeiten und macht zusammen gleich doppelt Spaß.

Sollte mal etwas nicht auf Anhieb gelingen, ist das kein Problem – schmecken wird es trotzdem und Übung macht bekanntlich den Meister! Viel Spaß!

# Was Sie benötigen

## Rührkuchen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

4 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

+25-30 Lollistiele

+Kuvertüre/ Kuchenglasur

+Dekoration nach Belieben

## Frosting

50 g weiche Butter

60 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Puderzucker



**Tipp:** Anstelle eines selbstgebackenen Rührkuchens kann auch ein gekaufter Fertigmuchen verwendet werden. Das spart eine Menge Zeit und Arbeit. In diesem Fall beginnen Sie bitte mit Schritt 2 der Anleitung.

## Schritt 1

1. Für den Rührkuchen den Backofen auf 150° Umluft vorheizen.
2. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Die Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren.
4. Etwas Mehl beiseite nehmen und mit dem Backpulver vermischen. Das restliche Mehl abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und immer nur kurz unterrühren, damit der Kuchen saftig bleibt. Zum Schluss die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren.
5. Den Rührteig in eine gefettete Kuchenform geben und ca. 60 Minuten im Ofen backen.
6. Lassen Sie den Kuchen nach dem Herausnehmen ca. 10 Minuten abkühlen und stürzen Sie ihn anschließend aus der Form. Vor der Weiterverarbeitung sollte der Kuchen am besten vollständig auskühlen.



## Schritt 2

1. Ist der Kuchen komplett ausgekühlt, schneiden Sie alle Krusten und harten Ränder vom Kuchen ab.



2. Zerbröseln Sie den Rest des Kuchens mit den Fingern in eine große Schüssel.

## Schritt 3

1. Mischen Sie die Zutaten für das Frosting mit einem Handrührgerät.
2. Fügen Sie das Frosting esslöffelweise zu den Kuchenkrümel hinzu, bis ein homogener Teig entsteht.

*Achtung!* Verkneten Sie den Teig nach jedem Esslöffel, möglicherweise benötigen Sie nicht das komplette Frosting. Der Teig darf nicht zu feucht werden und muss gut formbar sein.

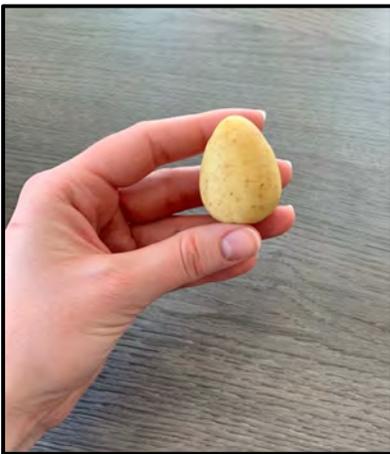


## Schritt 4

1. Entnehmen Sie mit einem Esslöffel kleine Portionen von dem entstandenen Teig und formen Sie mit den Händen ein etwa 4 cm großes Ei.



**Tipp:** Ist das Ei zu groß und schwer,



wird es später nicht auf dem Lollistiel halten. Nehmen Sie sich hier die Zeit, die richtige Größe herauszufinden.

Natürlich können Sie auch eine andere Form für Ihre Cake Pops auswählen. Hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt!

2. Lassen Sie die geformten Figuren anschließend für 15 Minuten im Gefrierfach fest werden.
3. Bereiten Sie in dieser Zeit die Kuchenglasur vor.



## Schritt 5

1. Den Lollistiel ein kleines Stück in die Glasur tauchen und vorsichtig in das Teig-Ei stecken.

*Achtung!* Den Stiel langsam und vorsichtig in den Teig stecken. Stecken Sie den Stiel zu tief in den Teig, kann dieser schnell zerbrechen.



2. Die Glasur 10 Minuten im Kühlschrank trocknen lassen, damit der Stiel fest am Teig hält.



## Schritt 6

1. Überziehen Sie das Teig-Ei vorsichtig komplett mit der Kuchenglasur.

*Achtung!* Achten Sie beim Glasieren darauf, dass die getrocknete Glasur am Stiel möglichst wenig Kontakt zu der flüssigen, warmen Glasur bekommt und arbeiten Sie zügig, damit der Stiel im Teig hält.

Drehen Sie das Ei während des Glasierens ständig, damit überflüssige Glasur abtropfen kann.



2. Dekorieren Sie den Cake Pop nach Belieben.
3. Stellen Sie die fertigen Cake Pops zum Trocknen vorsichtig in ein Glas (oder ähnliches) und bewahren sie so anschließend im Kühlschrank auf.