

KAKAO-OSTEREIER CAKE BALLS



KAKAO-OSTEREIER CAKE BALLS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 60 Min.

Zutaten

- 5 Eier (M)
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 90 g Mehl
- 250 g Speisequark (40% Fett i. d. Tr.)
- 300 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Zartbitter-Raspelschokolade
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- ½ EL Zitronensaft
- Zuckerstreusel und -blüten zum Verzieren



53

ZUBEREITUNG

271

Kcal

Stück

7

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180°C vorheizen](#). Eier 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und 2 Minuten gut unterschlagen. Mehl kurz unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im heißen Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

2. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann in kleine Stücke zupfen. Mit Quark, 60 g Kakao-Puderzucker, Orangensaft und Raspelschokolade glatt verkneten. Mit einem Eisportionierer 12 Kugeln abstechen, mit leicht angefeuchteten Händen zu Eiern formen und auf ein Kuchengitter setzen. Einen großen Teller darunter stellen.

3. Übrigen [Kakao-Puderzucker](#) nach Packungsanweisung mit lauwarmem Wasser zu einem Guss verrühren und die Eier damit überziehen. Auf das Gitter setzen, abgetropften Guss zurück in die Schüssel füllen und zugedeckt beiseite stellen. Eier ca. 5 Stunden trocknen lassen. Mit dem beiseite gestellten Guss nochmals überziehen und mit Zuckerstreuseln und Blüten dekorieren, etwas antrocknen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In eine Spritztüte füllen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Kakao-Eier damit verzieren, ganz trocknen lassen. Cake Balls nach Belieben zum Servieren in bunte Papiermanschetten setzen.

KAKAO-OSTEREIER CAKE BALLS