

OSTEREIER-ZITRONEN-CAKE POPS

Rezeptfoto

OSTEREIER-ZITRONEN-CAKE POPS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stück | 60 Min.

Zutaten

- 5 Eier
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Mascarpone
- 60 g Zitronenmarmelade

Zum Verzieren:

- 40 ml Zitronensaft
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 20 Holzspieße
- Zuckerdekor nach Wunsch (z.B. Blüten, Streusel, Herzchen)



ZUBEREITUNG

165

Kcal

Stück

2

Gramm

Eiweiß

24

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer 3 Min. schaumig schlagen. 90 g Zucker und Vanillezucker zugeben. Weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl kurz unterschlagen. Teig auf [ein mit Backpapier belegtes Blech](#) verteilen und glatt streichen. [Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 12 Min. backen.](#) Auskühlen lassen und das Backpapier vom Teig abziehen.

2. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides mit klein gebröseltem Biskuit, Mascarpone und Zitronengelee in einer Rührschüssel verkneten. Die Teigmasse zu 20 Eiern formen und auf Spieße stecken.

3. Zitronensaft mit [Puderzucker](#) verrühren, nach Belieben ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Cake Pops damit überziehen. Mit Zuckerdekor nach Wunsch zu Ostereiern dekorieren.

Tipp: Wenn du in den Zuckerguss ein geschlagenes Eiweiß einrührst, kannst du die Cake Pops mit einem luftigen Baiser verzieren.

Alternativ könntest du auch die Cake Pops mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.