REZEPT FÜR WM-CAKE POPS | SWEETFAMILY

Für ca. 20 Stück | 60 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

	Für den Teig:
5	Eier
90 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Päckchen	Vanillezucker
90 g	Mehl
1	Bio-Zitrone
200 g	Mascarpone
60 g	Zitronenmarmelade
	Zum Verzieren:
250 g	SweetFamily Puderzucker
ca. 40 ml	Zitronensaft
	Außerdem:
ca. 20	Holzspieße
Zuckerdekor nach Wunsch	

Zubereitung

165	2	24	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Biskuit backen und zerbröseln:

1. Eier 3 Minuten dickschaumig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und 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 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und das Backpapier vom Teig abziehen. Biskuit klein bröseln.

Zitronenteig zubereiten und Kugeln formen:

2. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides mit Biskuitbröseln, Mascarpone und Zitronenmarmelade verkneten. Teigmasse zu ca. 20 Kugeln formen und auf Spieße stecken.

Cake Pops glasieren und dekorieren:

3. Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein nicht zu dünnflüssiger Guss entsteht. Cake Pops damit überziehen. Mit Zuckerdekor nach Wunsch zu dekorieren und trocknen lassen.

Tipp:

Du kannst die Cake Pops zusätzlich mit etwas geschmolzener Kuvertüre verzieren, damit sie wie Fußbälle aussehen.

Die Bastelanleitung für Trikots und Spielfeld kannst du hier runterladen.