Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Oster-Cakepops

ARBEITSZEIT: CA. 90 MIN. | BACKZEIT: CA. 30-40 MIN.

Zutaten für den Kuchenteig: 120 g Butter, 80-100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz, 2 Eier, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 ml Milch | **Zutaten für das Frosting:** 50 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, 1 EL Milch, Mark einer Vanilleschote, evtl. Backöle oder Kakao zum Aromatisieren | **Außerdem:** etwas weiße Kuvertüre und nach Belieben Speisefarbe und/oder Fondant

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis eine fast weiße Creme entstanden ist. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Backform geben (Spring- oder Kastenform) und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30-40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den erkalteten Kuchen zerkrümeln und ggf. durch ein Sieb reiben, damit man sehr feine Brösel erhält.

Zubereitung des Frosting:

Die weiche Butter mit einem Teil des Puderzuckers cremig aufschlagen. Den restlichen Puderzucker und alle anderen Zutaten unterrühren. Die Kuchenbrösel mit dem Frosting vermischen, so dass ein formbarer Teig entsteht. Nach Belieben Kugeln oder Eier formen oder auch mit versch. Osterausstechern in Form bringen und im Kühlschrank fest werden lassen. Etwas Kuvertüre auflösen und jeden Cakepop mit einem zuvor in Schokolade getauchten Stiel versehen. Nun nach Lust und Laune mit weißer oder bunt eingefärbter Schokolade (z.B. mit STÄDTER Speisefarben-Pulver) oder mit Fondant überziehen und die Cakepops bunt dekorieren.

© 2022 Tortissimo • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • Germany
Telefon: +49 6407 4034 - 4000 • E-Mail: info@tortissimo.de • www.tortissimo.de