

Cake-Pops für Kinder

Cake-Pops mit hübscher Dekoration.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-CakePops-Form "Herzen und Kugeln" 16er:

etwa 16 Sticks für CakePops und Lollis

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
 40 g Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 60 g weiche Butter oder Margarine
 1 Ei (Größe M)
 1 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 200 g Puderzucker
 3 EL Wasser
 Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
 Dr. Oetker Gebäcksmuck
 Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich Cake-Pops für Kinder?:

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen und untere Hälfte der CakePops-Form darauflegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine, Ei und Milch in einer kleinen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Teig in einen Einwegspritzenbeutel füllen und verschließen. Eine Ecke von ca. 1 cm abschneiden und den Teig in die Mulden spritzen, die Formen sollen bis zum Rand gefüllt sein. Obere Backformhälfte aufsetzen (Abb. 1) und festdrücken. Backform mit dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Form mit dem Rost aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Min. abkühlen lassen. Die Oberhälfte der Backform abheben, Gebäcke herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker sieben, nach und nach mit soviel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss auf kleine Schälchen verteilen, dann mit Back- & Speisefarbe nach Belieben einfärben. Gebäcke auf die Sticks stecken, mit dem Guss überziehen und etwas abtropfen lassen. Wenn der Guss beginnt festzuwerden, nach Wunsch mit dem Dekor und Zuckerschrift verzieren. Cake-Pops in hohe Gläser mit Zucker oder in Styropor stecken und fest werden lassen.

