

Herzen am Stiel

Gebackene Lollis mit Süßigkeiten.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Lolli-Backform (Motiv "Herz"):

6 Eisstiele aus Holz
Fett
Weizenmehl

Rührteig:

80 g weiche Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Süßigkeiten
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich Herzen am Stiel?:

1 Vorbereiten:

Mulden der Lolli-Backform fetten und mehlen und die Holzstiele bis in die Mitte der Mulden hineinlegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit einem Löffel auf die Stiele in die Backmulden verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gebäck noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Süßigkeiten mit einem Tupfen Zuckerschrift nach Belieben auf die Herzen kleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Süßigkeiten auch mit einem Puderzuckerguss auftragen.

