

# Lustige Lolli-Gesichter

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 (der Größe M)  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

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

## 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:

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 Einwegspritzbeutel 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 Minuten**

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.