



Cakepops im Osterkleid

Zubereitungsdauer:

Kuchen: 50 Minuten inklusive Backzeit

Kühlzeit: 30 Minuten

Cakepops formen und verzieren: 60 Minuten

Zutaten für etwa 20 Stück:

Kuchenteig:

120 g SalzburgMilch Premium Teebutter, zimmerwarm

100 g Zucker

1 Prise Salz

25 ml SalzburgMilch Premium Alpenmilch länger haltbar

2 Eier

135 g Dinkelmehl

½ Pkg. Backpulver

zusätzlich zur Cakepopsfüllung:

2 EL Semmelbrösel

120 g SalzburgMilch Premium Sauerrahm

Dekor:

200 g Schokoladenglasur, weiß

100 g Marzipan

Streusel

Holzspieße

Zahnstocher

Die zimmerwarme Butter wird mit dem Zucker und der Prise Salz verrührt. Nach und nach die Milch und Eier hinzufügen. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird in den Teig gesiebt und untergehoben.

Eine kleine Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Kuchen bei 180°C etwa 35 min backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Küchenmaschine werden die Kuchenstücke mit dem Sauerrahm und den Bröseln zu einem glatten Teig verrührt. Eventuell noch mit den Händen glatt kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Diese für 30 min in den Gefrierschrank legen. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur bei kleiner Hitze geschmolzen.

Das Marzipan ausrollen und mit einem Messer Hasenohren ausschneiden.

Aus dem kalten Kuchenteig werden 20 Kugeln geformt. Diese Kugeln auf Holzspieße stecken und in die Schokoglasur tauchen. Zum Trocknen stellt man die Cakepops in hohe Gläser, oder steckt sie in eine Styroporplatte. Die Schokostreusel werden mit Hilfe einer Pinzette als Augen auf die noch feuchten Schokocakepops geklebt. Mit Hilfe von halben Zahnstochern werden die Hasenohren fixiert.

TIPP: Falls der Teig zu weich ist, geriebene Nüsse oder weitere Brösel hinzufügen.

