



## Oster Cake Pops

4 h

### Zutaten (für etwa 16 Stück)

#### Für den Teig:

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 75 g weiche Margarine
- 75 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g LEIBNIZ ZOO -30%

Zucker

#### Für das Frosting:

- 100 g ungesalzener Frischkäse
- light
- Saft einer Zitrone

#### Für die Glasur:

- 300 g weiße Schokoladenkuvertüre
- Gelbe Gel-Lebensmittelfarbe



## Für die Deko:

- Schwarze Kügelchen
- Rosafarbene Zuckerperlen
- Weiße Streusel
- Mandelblättchen
- Weiße, gelbe und pinke Herzstreusel
- Cake Pop Sticks



## Schritt 1

Backofen auf 140°C vorheizen. Eier und warmes Wasser schaumig rühren. Zucker und Margarine dazugeben und weiter rühren. Mehl und Backpulver sieben und mit einer Prise Salz unter die flüssigen Zutaten rühren.

## Schritt 2

Eine Kuchenform mit Butter einfetten. Den Teig bei 140°C Umluft ca. 50 Min. backen. Sofort aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

## Schritt 3

Für das Frosting den Frischkäse und Saft einer Zitrone mit einem kleinen Schneebesen oder einer Gabel verquirlen. Kekse fein hacken. Den abgekühlten Kuchen mit den Fingern zerbröseln. Das Frosting gemeinsam mit

den gehackten Keksen unter die Teigbrösel mengen.

## Schritt 4

Den Teig in Stücke zu circa je 20 g abmessen und mit den Handinnenflächen in Kegelform rollen. Kalt stellen.

## Schritt 5

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in ein hohes Gefäß füllen. Cake Pops aus dem Kühlschrank nehmen. Nun die Spitzen der Cake Pop Sticks in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und von oben in die Cake Pop-Kegel stecken. 5 bis 10 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis die Kuvertüre fest ist.





## Schritt 6 - Häschen

Jeweils zwei Cake Pops auf einmal in die weiße Kuvertüre tauchen und überschüssige Kuvertüre über dem Gefäß abtropfen lassen. Beim Tauchen darauf achten, dass die Kuvertüre flüssig genug (aber auf keinen Fall zu heiß) ist. Auf eine Keramikplatte oder flachen Teller setzen. Nun die Zuckerperlen mit der Pinzette auf die Rückseite des Cake Pops setzen. An der Vorderseite vorsichtig Augen, Nase, Mäulchen und Tasthaare mit den Streuseln auf die weiche Kuvertüre setzen. Anschließend zwei Mandelblättchen rechts und links neben den Cake Pop Stick stecken und ebenfalls mit weißen Streuseln verzieren. Den Vorgang wiederholen, bis die Hälfte der Cake Pops als Häschen dekoriert ist. Im Kühlschrank erkalten lassen.

## Schritt 7 - Küken

Die verbleibende Kuvertüre mit der gelben Gelfarbe einfärben. Die verbleibende Hälfte der Cake Pops wie im vorherigen Schritt paarweise tauchen und dekorieren. Dafür zuerst die Augen platzieren. Dann die gelben Herzstreusel mit der Spitze nach vorne als Schnabel und Flügel, mit den Bögen nach vorne als Füße und Kamm in den Cake Pop stecken. Im Kühlschrank erkalten lassen.