

# Cake-Pops

Die Cake-Pops sehen himmlisch aus und schmecken lecker. Das Rezept ist eine köstliche Nascherei für süße Momente.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 75 g    | <a href="#">Butter</a>                |
| 75 g    | <a href="#">Zucker</a>                |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>                    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                  |
| 150 g   | Weizenmehl                            |
| 1 TL    | Backpulver                            |
| 125 ml  | Milch                                 |
| 200 g   | weiße Kuvertüre                       |
|         | Zuckerperlen (zum Verzieren)          |
|         | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |

## Zubereitung

1. Für die süßen **Cake-Pops** den Zucker mit dem Ei in einer Schüssel schaumig rühren. Butter schmelzen und untermengen, Mehl, Salz und Backpulver verrühren und unterrühren. Zuletzt die Milch hinzugießen, und verrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
2. Die Cakepops Maschine mit Butter einfetten, die Formen bis zur Hälfte mit Teig füllen. Danach 2 Minuten backen und aus der Form nehmen.
3. Wasser erhitzen und die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Stäbchen in die Cakepops stechen und in die geschmolzene Schokolade tunken. Abtropfen, und auf einer Styroporplatte antrocknen lassen. Bevor sie zur Gänze getrocknet sind mit den Zuckerperlen verzieren.

## **Tipp**

Zum Verzieren der Cake-Pops eignen sich auch Kokosraspeln, Krokant oder bunte Dekorstreuseln.