

GATGH GAP REZEPTE

Cake - Pops

Zubereitungszeit 120 min | 6-7 Personen

GATGH GAP

backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

"Catchcap" auf eine passende Rührschüssel aufliegen (28cm). Die weiche oder flüssige Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren. Bei flüssiger Butter drauf achten, dass sie etwas abkühlt, bevor sie mit den Eiern in Kontakt kommt.

Anschließend Mehl, Salz, Backpulver und Zitronenschale abwechselnd mit der Milch hinzugeben und glatt rühren. Zuletzt noch den Zitronensaft dazugeben und unterrühren.

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sowohl Ober- als auch Unterteil der Backform gut mit Butter auspinseln. Beim Oberteil kann man noch ein bisschen außen rund um die kleinen Löcher pinseln, damit sich Teig der oben eventuell überläuft, auch gut ablos. Das Unterteil der Form, am besten mit zwei Teelöffeln, ganz bis zum Rand füllen. Das Oberteil darüber stülpen und zusammenstecken. Die Form auf das mittlere Blech in den Ofen geben und 20 - 25 Minuten backen.

Mit einem Holzstäbchen kann man durch die Löcher oben in der Form prüfen, ob die Cake Pops durch sind. Die Form etwas auskühlen lassen, bevor man die Cake Pops entnimmt. Danach noch fertig abkühlen lassen.

Die Form erneut füllen und die restlichen Cake Pops ebenso backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Eventuell zwischendrin die Form nachteten.

Bei mir werden es ungefähr 45 Cake Pops, aber es kommt auch auf die Größe der Form an. Um die Stäbchen in den kleinen Kuchen zu befestigen, habe ich mit dem Schaschlikspieß vorgelocht, danach das Stäbchen etwa 1 cm tief in Zuckerguss getunkt und hineingesteckt.

Nach etwa 5 Minuten kann man dann mit dem Dekorieren beginnen. Für die Dekoration sind der Fantasie natürlich keine Grenzen gesetzt. Entweder mit Schokolade oder Kuchenguss umhüllen oder mit buntem Fondant oder selbst eingefärbtem Zuckerguss. Streusel und Deko aller Arten halten natürlich am besten, solange der Überzug noch warm bzw. weich ist.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

- 150 g Butter, weiche
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Zitronenschale
- 3 Spritzer Zitronensaft
- 250 ml Milch
- Butter für die Form
- Für die Dekoration: Zutaten nach Wahl



CATCH CAP
kuchen & pasteten