Rezept

Cake-Pop-Herzen

Ein Rezept von Cake-Pop-Herzen, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Butter
90 g	Zucker
100 g	Aprikosenkonfitüre
200 g	rote Candy-Melts
	roter Glitzerzucker
3	Eier (M)
90 g	Mehl
1 EL	Zitronensaft
20 g	Kokosfett

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter zerlassen. Eier mit Zucker mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Das Mehl darübersieben, locker unterheben und die flüssige Butter unterziehen. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, den Biskuit auf die Arbeits fläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Papier abziehen.

2. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit Zitronensaft verrühren. Den Biskuit damit bestreichen und trocknen lassen. Danach 20 Herzen ausstechen.

3. Für die Deko die Candy-Melts mit Kokosfett in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief in die Glasur tauchen, in die Spitze der Herzen stecken und diese 15 Min. kühlen.

4. Die Herzen einzeln in die geschmolzenen Candy-Melts tauchen und den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Die Cake-Pops mit Glitzerzucker bestreuen und trocknen lassen.