Rezept

Oster-Cake-Pops

Ein Rezept von Oster-Cake-Pops, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier (M)
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Doppelrahmfrischkäse
40 g	gemahlene Pistazien
20 g	Kokosfett
	Zuckerstreusel
90 g	Zucker
90 g	Mehl
2 EL	Lemon Curd (englischer Zitronen-Brotaufstrich aus dem Glas; Supermarkt)
225 g	gelbe Candy-Melts
100 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Mehl unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Backofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen, auf die Arbeits fläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Das Papier abziehen und den Biskuit fein zerkrümeln.

2. Frischkäse, Lemon Curd und Pistazien verrühren. Mit den Biskuitbröseln zu einer formbaren Masse verkneten und diese halbieren. Eine Hälfte zwischen Frischhaltefolie 2 - 3 cm dick ausrollen und Häschen ausstechen. Aus der zweiten Hälfte ovale Eier formen, beides 30 Min. kühlen.

3. Candy-Melts mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Dann alle Pops komplett mit Candy-Melts überziehen.

4. Puderzucker mit 1 - 2 TL lauwarmem Wasser verrühren. Die Glasur in einen Gefrierbeutel füllen und ein kleines Loch einstechen. Die Osterhasen mit Gesichtern, die Eier mit Linien verzieren. Die Zuckerstreusel in den feuchten Guss drücken.