

## Rezept

# Konfetti-Pops

Ein Rezept von Konfetti-Pops, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>30 g</b>	Butter	<b>1</b>	Ei (M)
<b>50 g</b>	Zucker	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>90 g</b>	Mehl
<b>¼ TL</b>	Backpulver	<b>1 EL</b>	Naturjoghurt
<b>25 g</b>	weiße Kuvertüre	<b>2 EL</b>	Milch
<b>200 g</b>	Puderzucker	<b>einige Tropfen</b>	Lebensmittelfarbe (rot, gelb, grün)
	Dekor-Konfetti		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 123 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Ei, Zucker, Vanille zucker und Salz mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Die flüssige Butter und den Joghurt gut unterrühren. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.
2. Für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.
3. Milch leicht erwärmen, mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und diese dritteln. Eine Portion mit einigen Tropfen roter, die zweite mit einigen Tropfen gelber und die dritte mit einigen Tropfen grüner Lebensmittelfarbe verrühren. Die Cake-Pops einzeln in je eine Glasur tauchen und den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Mit Dekor-Konfetti bestreuen und trocknen lassen.