Rezept

Monster am Stiel

Ein Rezept von Monster am Stiel, am 20.04.2024

Zutaten

30 g	weiche Butter
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Naturjoghurt
¼ TL	Backpulver
20 g	Kokosfett
	fettlösliche Lebensmittelfarbe (grün, blau, rot)
50 g	Puderzucker
1	Ei (M)
90 g	Mehl
200 g	weiße Kuvertüre
50 g	rotes oder grünes Marzipan (Fertigprodukt oder selbst gefärbt)
32	Zuckeraugen (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter mit Puderzucker, Zitronensaft, Ei und Joghurt cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

2. 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. Herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.

3. Für die Deko Kuvertüre hacken und mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.

4. Marzipan durch die Knoblauchpresse drücken. Die geschmolzene Kuvertüre dritteln und jede Portion in einer Farbe einfärben. Die Cake-Pops damit glasieren, noch feucht mit je 1 - 3 Augen und Marzipanhaaren verzieren. Nach Belieben mit der übrigen Kuvertüre dekorieren.