

Rezept

Notenblätter

Ein Rezept von Notenblätter, am 26.04.2025

Zutaten

150 g Sahne	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz
3 Eier (M)	225 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g Apfelgelee oder Quittengelee
250 g Puderzucker	4 - 5 EL lauwarme Milch
75 g Zartbitterkuvertüre verstellbarer Backrahmen	10 g Kokosfett

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen auf 24 × 24 cm einstellen und auf das Blech setzen.
2. Sahne, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Teig im Backrahmen glatt streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, dann den Backrahmen entfernen. Gelee erwärmen, den Kuchen damit bestreichen und trocknen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in Rechtecke (4 × 6 cm) schneiden.
3. Für die Deko Puderzucker und Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Den Kuchen damit bestreichen, trocknen lassen und die Rechtecke voneinander trennen. Kuvertüre hacken und mit Kokosfett in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und Notenlinien, Noten und Notenschlüssel auf die Rechtecke spritzen. Die Cake-Pops 1 Std. kühlen.