Rezept

Schnelle Zitronenherzen

Ein Rezept von Schnelle Zitronenherzen, am 19.06.2025

Zutaten

1	Bio-Zitrone
4 gestrichene EL	Backpulver
150 ml	neutrales Pflanzenöl
125 g	Kuchenglasur (Fertigprodukt, z. B. Zitrone)
35	Holzstäbchen
300 g	Mehl
250 g	Zucker
3	Eier (Größe M)
150 ml	Zitronenlimonade
	Herzausstechform (5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Zitronenschale, Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Öl und Limonade zusammen in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Handrührgerät in 1 Min. zu einem weichen Teig verrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen.

2. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Brett stürzen und in ca. 30 Min. auskühlen lassen. Das Papier abziehen. Inzwischen die Kuchenglasur nach Packungsangabe erwärmen.

3. Mit dem Plätzchenausstecher aus dem Kuchen ca. 35 Herzen ausstechen. Die Holzstäbchen nacheinander 2 cm tief in die Glasur tauchen, in die Herzen stecken und 5 Min. trocknen lassen. Lose Krümel von den Herzen entfernen und die Vorder- und Rückseite mit Glasur bestreichen. Die Cake-Pops vollständig trocknen lassen.