

Amerikanische Cake Pops aus dem Backofen mit der Cakepop und Donut Hole-Form

Zutaten (für 2 Formen!):

Für den Teig:

50 g flüssige Butter

200 g Milch

2 Eier

240 g Puderzucker

1 Pr. Salz

500 g Weizenmehl Typ 405

1 Pck. Backpulver

Für den Guss:

Schokoladen Kuvertüre

Streusel

Schaschlikstäbe aus Holz



Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer- und Spender einfüllen danach den Puderzucker und zuletzt das Mehl mit Backpulver. Mixen bis alles vermengt ist und direkt in 2 Formen portionieren. Die Abgabemenge kann dabei in drei Stufen angepasst werden (Einstellung 2 ist optimal). Cakepops in ca. 13 min. bei 160°C Umluft backen.

Kuvertüre schmelzen. Die Cakepops mit einer Seite darin baden, herausnehmen und auf einen Schaschlikstab aufpieksen und abtropfen lassen. Nach Gusto mit Streusel dekorieren.

Verwendete Produkte: Teigmischer- und Spender, Cakepop und Donut Hole-Form, Kuchenheld, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN