

Lemon Cake Pops

zitronig erfrischend (ca. 40 St.)



Menge Zutaten

Für den Teig:

250 g	Butter
200 g	Zucker
4	Ei(er)
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz



Zubereitung

Bevor ihr startet braucht ihr 40-45 Lollipop-Sticks oder Holzspieße und eine Halterung (z.B. eine dicke Styroporplatte).

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

FÜR DEN BASISTEIG:

Weiche Butter und Zucker mit einem Handrührgerät 5 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und zwischendurch immer rühren.

In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten vermengen und in die Buttermasse sieben. Alles noch mal gut durchrühren.

Eine Kastenform gut einfetten, den Teig einfüllen und für 45 - 50 Min. backen.

Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt lasst ihr ihn kurz in der Form abkühlen. Dann kann er auf ein Kuchengitter gestürzt werden und vollständig auskühlen.

Außerdem:

75 g	Butter
125 g	Frischkäse
150 g	Puderzucker
3 TL	Zitronensaft, Zitronenschale,
3 EL	Abrieb, unbehandelt

FÜR DAS FROSTING:

Weiche Butter und Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und glatt rühren.

Um die Cake Pops zu machen schneidet ihr harte und dunkle Stellen von dem vorgebackenen Kuchen mit einem Messer ab. Dann nehmt ihr eine große Schüssel und zerdrückt den Kuchen mit den Händen zu kleinen Krümeln.

Für die Dekoration:

450 g	Kuvertüre, weiße
1 TL	Kokosfett,

Legt etwas Backpapier auf ein Blech (sofern das Blech in euren Kühlschrank passt, sonst nehmt Teller o.ä.) und stellt es bereit. Mit den Händen die Krümel gut mit dem Frosting vermengen. Aus der klebrigen Kuchenmasse 3 - 4 cm große Kugeln formen und auf das Blech legen.

Bevor es an das Dekorieren geht, die Kugeln für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, einen Lollipop Stick oder Holzspieß fingerbreit in die Schokolade tauchen und die Kugeln aufspießen. Sollte die weiße Kuvertüre nicht schön flüssig und geschmeidig werden, könnt ihr 1 TL Kokosfett hinzufügen.

FÜR DIE DEKO:

Einige Zitronenscheiben in kleine Stücke zerschneiden oder Zuckerstreusel bereitstellen.

Die Cake Pops in die Kuvertüre tauchen bis alles bedeckt ist. Haltet die Kugel nach unten geneigt und rollt die Lollipop-Sticks zwischen den Händen solange hin und her, bis die überschüssige Kuvertüre ganz abgetropft ist. Tropft keine Kuvertüre mehr ab, könnt ihr die Cake Pops in eure Halterung stecken und dekorieren.

Die Cake Pops stellt ihr am besten in den Kühlschrank.