



Cake Pop Rezept Zutaten:

- 100g Butter (bei Raumtemperatur)
- 90g Zucker + 1 Packung Vanille Zucker (alternativ 100g Zucker + 1 TL Vanille Extrakt)
- 2 Eier
- 110g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 5g Butter zum Einfetten der Form

Vanille Cake Pop Anleitung:

1. Den Boden der Silikonform (die untere Hälfte der Bälle) mit Butter einfetten
2. Butter für 1 Minute cremig schlagen
3. Zucker dazu geben und für eine weitere 30 Sekunden schlagen
4. Eier einzeln dazu geben, mit 30 Sekunden Abstand
5. In einer separaten Schale, Backpulver, Mehl und Salz kurz zusammen mischen
6. Trockene Zutaten nach und nach zu den feuchten geben
7. Teig in die Silikonform eingeben (Förmchen sollten bis zur Kante gefüllt sein)

8. Deckel der Silikonform drauf setzten
9. Für 18 - 20 Minuten in einem vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen

Dekoration / Glasur:

- 400 Kuvertüre oder Candy Melts