

Helenenpops

etwa 23 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 90 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Teig:**

- 4 Eigelb
- 2 EL Wasser, heiss
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Stk. Eiweiss
- 100 g Mehl
- 100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

- 3 dl Milch
- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
- 30 g Butter, weich
- 1 EL Himbeerkonfitüre
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille

Garnitur:

- 2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
- 1 Beutel Dr. Oetker Haselnuss Krokant
- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. 23 Cake-Pops-Stiele, Backpapier und Frischhaltefolie.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So langeiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver vermischen und darübersieben und alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und ca. 25 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen, aus der Springform lösen und erkalten lassen.

3 Füllung:

puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten (mit 3 dl Milch) und in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding etwas erkalten lassen.

Boden, Rand und Deckel des Biskuits ganz dünn wegschneiden, damit nur ganz helles Biskuit verwendet wird. Dieses in einer Schüssel zerbröseln. Pudding, Butter, Himbeerkonfitüre und Aroma zugeben und mit dem Mixer verrühren. Die feuchte Masse zu Kugeln von je ca. 30 g formen. **Im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.**

4 Garnitur:

Die Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die weissen Glasuren in eine Schüssel leeren und mit dem Krokant mischen. Die Spitze der Cake-Pops-Stiele in die Glasur tauchen und je in eine Kugel stecken und etwas antrocknen lassen. Die Pops ganz in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier stellen und trocknen lassen. Anschliessend ca. 1 cm in die helle Glasur tauchen, damit die Pops ein dekoratives Rändchen erhalten.