

Prinzessinnen-Cakepops

etwa 48 Stk.



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 25 cm):

Teig:

225 g Butter
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
275 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
etwa 2 EL Milch

Füllung:

80 g Butter, weich
8 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Milchschokolade Chunks ,
gehackt

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss
48 Holzspiesse
1 Pck. Dr. Oetker Streudekor
Violet Mix

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Mixer zusammen schaumig rühren. Jedes Ei ca. ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl und Backpulver zusammen mischen und zum Teig sieben. 2 Esslöffel Milch zugeben und nochmals gut mischen, bis ein kompakter Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 55 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: unterste Rille

Backzeit: etwa 55 Minuten

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

③ **Füllung:**

Den Kuchen in einer Schüssel zerbröseln, Butter, Milch und die gehackten Tropfen mit dem Mixer zu einer feuchten Masse verrühren. Die Masse zu Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen.

Im Kühlschrank **ca. 15 Minuten** fest werden lassen.

④ **Garnitur:**

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Spitzen der Holzspiesse in die Glasur tauchen und in die geformten Kugeln stecken, etwas antrocknen lassen. Die Cakepops mithilfe eines Pinsels glasieren und beliebig mit Streudekor verzieren.