Leckere Cake Pops für Ostern

Brennwerte	436,4 kJ | 104,7 kcal	Vorbereitung	15 Minuten
Eiweiß	1,6 g	Ruhe-, Gar- & Backzeit	35 Minuten
Kohlenhydrate	9,9 g	Gesamtzeit	50 Minuten
Fett	6,4 g		



FOOD FACTS

Food Facts zum Rezept:
Durch die Karotten bleibt der Kuchen saftig, erhält eine natürliche Süße sowie wertvolles Vitamin A. Mandelgrieß verleiht ihm einen feinen Geschmack und gibt ihm reichhaltige Proteine, Ballaststoffe, Vitamin E und Magnesium. Weitere Tipps für gesünderes Backen findest du in unserem Magazin.

Ostern wird süß! Das klingt gut, oder? Erlebe den Backspaß deines Lebens und kreiere bunte Cake Pops am Stiel für ein unvergessliches Osterhighlight.

Feiere Ostern mit einem süßen Twist: Unsere leckeren eiförmigen Cake Pops am Stiel begeistern die ganze Familie! Inspiriert vom traditionellen Karottenkuchen, sind diese kleinen Kugeln ein echtes Geschmackserlebnis.

Mit einem Überzug aus weißer Schokolade, bunten Streuseln und lustigen Hasenohren sind diese Cake Pops ein echtes Highlight auf deinem Ostertisch.

Leckere Cake Pops für Ostern

24 PORTIONEN normal

FÜR DEN TEIG:

80 g Weizenvollkornmehl
40 g Mandelgrieß
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Karotten
60 g + 40 g Deli Reform Das Original ohne Palmöl
80 g Rohrohrzucker
2 Eier
20 g Puderzucker
40 g Frischkäse

FÜR DAS TOPPING:

250 g weiße Schokolade
optional Lebensmittelfarbe
Streusel nach Belieben

1 DEN TEIG ZUBEREITEN

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Teig das Weizenvollkornmehl mit dem Mandelgrieß, dem Backpulver sowie einer Prise Salz vermengen. Die Karotten schälen und fein reiben. 60 g Deli Reform Das Original zusammen mit dem Rohrzucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier zugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterheben und mit den geraspelten Möhren vermengen.

2 BACKEN

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausbreiten, im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten goldgelb backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

3 DIE CAKE POPS FORMEN

Für die Cake Pops den Karottenkuchen grob zerbrechen. Die übrigen 40 g Deli Reform Das Original schaumig schlagen und anschließend mit dem Puderzucker sowie dem Frischkäse vermengen. Anschließend mit dem zerbröseltem Karottenkuchen zu einer formbaren Masse verkneten. Den Teig in 24 gleichmäßige Portionen teilen und oval zu Eiern formen.

4 DAS TOPPING

In der Zwischenzeit die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und nach Belieben mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Cake-Pop-Stiele etwa 1 cm tief in die weiße Schokolade tauchen und die modellierten Eier aufspießen und für 5-10 Minuten kaltstellen. Abschließend die Eier mit der Schokolade überziehen, etwas abtropfen lassen und die Cake Pops nach Lust und Laune mit Streuseln verzieren.

5 TIPP

Den Karottenkuchen zusätzlich mit etwas Orangenabrieb sowie einer Prise Zimt verfeinern. Mit etwas Geschick und Fondant oder Marzipan lassen sich auch kleine Häschen oder Küken formen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte