

BLUMIGE CAKE-POPS

Cake-Pops sind der leckere Kuchen-Spaß am Stiel —
bunt dekoriert und in süßer Blumenform auch
noch ein echter Hingucker.

Yummy!



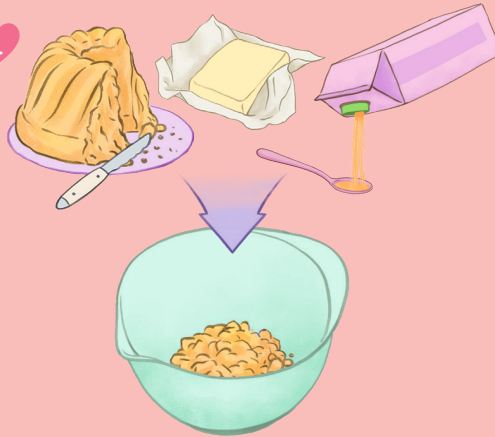
Das brauchst du:

200 g Fertigmöhlen
2 EL Orangensaft
30 g weiche Butter
250 g Kuvertüre
Streusel

So gehts:



1



Zerbrösele Kuchenteig in einer Schüssel, gib Butter und vorsichtig Orangensaft hinzu.

2



Vermische die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse.



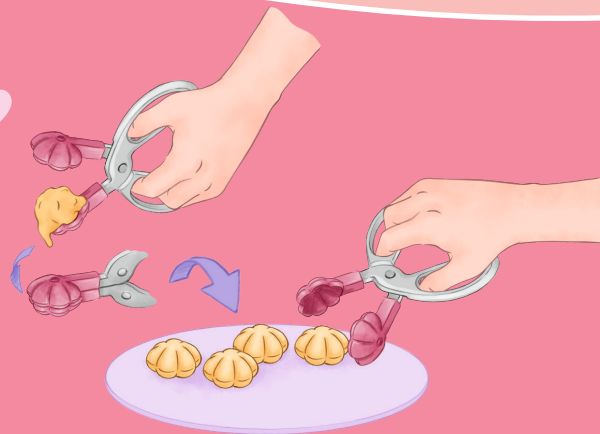
Im **Cake-Pops-Backset** von TOPModel sind eine Zange und verschiedene Aufsätze enthalten, mit denen du leckere Cake-Pops formen kannst.

3



Fülle die Cake-Pop-Zange mit Teig.

4



Drücke die Zange zusammen und forme so aus dem Teig die Blumen.

Tipp: Wenn der Teig zu klebrig ist, gib etwas mehr zerbröselten Kuchen hinzu und rühre ihn gleichmäßig unter.

5



30 Min.

Stelle die Cake-Pops für 30 Minuten im Gefrierfach kalt.

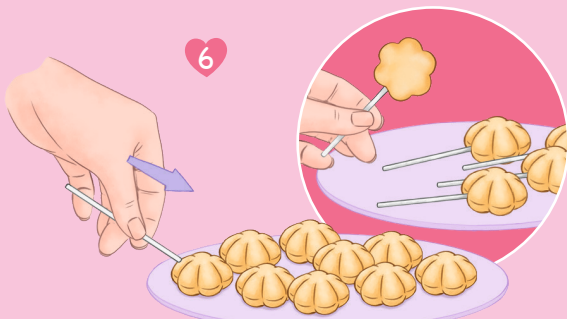
Tipp:

Du hast das TOPModel-Set noch nicht? Kein Problem: Drücke den Teig ca. 2 cm dick auf einem Backpapier flach. Stich mit einem Keksstecher Blumen aus.

Achtung!

Beim Umgang mit dem Herd und heißem Wasser – Verletzungsgefahr! Lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

6



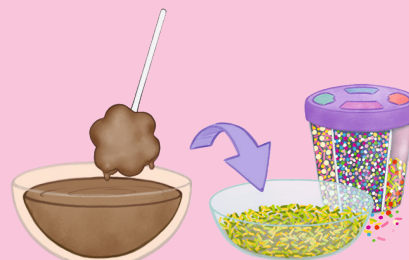
Stecke in jeden Cake-Pop ein Stäbchen.

7



Schmelz die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad.

8



Tauche die Cake-Pops in die geschmolzene Kuvertüre und direkt danach in die bunten Streusel.

9

Stelle sie zum Trocknen in den gefalteten Ständer vom Extra.

Fertig!

