

Candy Pops

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

20 Cake-Pop-Sticks

Mürbteig:

150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g gesiebter Staubzucker
80 g weiche Butter
2 Dotter (Größe M)

Zum Glasieren und Verzieren:

300 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1 1/2 Becher)
Lebensmittelfarbpulver blau
Lebensmittelfarbpulver gelb

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Formen nach Wahl ausstechen und auf ein leicht bemehltes Backblech geben. Die Cake Pop-Sticks in die Teigstücke stecken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Glasieren und Verzieren:

Die Glasuren beliebig mit Lebensmittelfarbpulver einfärben und mithilfe eines Löffels auf den erkalteten Keksen verteilen. Etwas von den Glasuren in Spritztütchen füllen und die Kekse beliebig verzieren.