



### Zutaten:

60 g Butter  
 50 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 1 TL Backpulver  
 1 Ei  
 5 EL Milch  
 140 g Mehl  
 2 EL Kokosraspel  
 nach Belieben Kuvertüre  
 (Vollmilch oder Zartbitter)  
 nach Belieben Kuvertüre, weiß  
 nach Belieben Streusel



Lurch Flexiform Cake Pops,  
20fach



Lurch Flexiform Cake Pops  
Stiele, 100 Stück



KitchenAid Handrührer  
pistazie



Westmark Rührschüssel mit  
zweigeteiltem Deckel in  
apfelgrün



Städter Backzutat Flamingo  
Pink / Purple 45 g



Städter Backzutat  
Nonpareilles ø 1,5–2 mm  
Pink 65 g

1

Zunächst in einer Rührschüssel mit einem Handmixer Butter, Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend das Ei und die Milch hinzufügen und mit verrühren.

2

Separat das Mehl und die Kokosraspeln mit dem Backpulver mischen und nach und nach unter die bereits verrührten Zutaten mischen. Den Backofen nun auf 170°C Umluft vorheizen.

3

In einer Cake Pop Form (z.B. die Lurch FlexiForm Cake Pops) die Mulden der unteren Form (ohne Loch) mit dem Teig gehäuft befüllen. Dies garantiert, dass die Cake Pops ihre volle Form erhalten. Die zweite Hälfte der Form (mit Loch) aufsetzen und die Seiten zusammendrücken. Darauf achten, dass die Form vollkommen verschlossen ist.

4

Die Form in den Ofen geben und für 25 Minuten backen. Die Cake Pops in der Form für ca. 5 Minuten auskühlen lassen und dann vorsichtig herausnehmen.

Die Cake Pops können ganz nach Belieben dekoriert werden: Einfach Kuvertüre nach Wahl schmelzen. Für mehr Halt beim Verzieren einfach den Stab zuvor ca. 1 cm in die Kuvertüre tunken und anschließend in den Cake Pop. Kurz auskühlen lassen, bevor die Kuchenbällchen in der Schokolade vorsichtig "gewälzt" werden. Mit Zuckerschrift oder Streuseln aus Nuss oder Schokolade verzieren und schön anrichten oder gar als Geschenk verpacken.