

Rentier Cake Balls aus dem Thermomix



© Rentier Cake Pops - Rezepte mit Herz



90 min + Wartezeit



mittel



ca. 36 Stück

Zuckersüß und gelingsicher!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	300 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	2 TL	Weinstein-Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	230 g	Milch
<input type="checkbox"/>		etwas Öl für die Form
<input type="checkbox"/>		Für die Dekoration:
<input type="checkbox"/>	100 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>		Schwarze Lebensmittelfarbe (aus der Tube)
<input type="checkbox"/>	60 g	Salzbrezeln
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Milch dazugeben und weitere 20 Sek./ Stufe 4 rühren, bis der Teig schön cremig ist.
2. Cake Pop-Maker vorheizen und die Form mit etwas Öl bepinseln. Teig mit Hilfe einer Spritztüle oder mit einem Esslöffel bis zur Hälfte in die Formen füllen und ca. 10 Min backen, bis die Cake Pops eine gleichmäßige braune Farbe haben. Cake Pops aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
3. Mixtopf spülen und abtrocknen. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 hacken, herunterschieben. Dann 6 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade in eine Schüssel umfüllen (Schokolade sollte ca. 3 cm hoch in der Schüssel stehen) und die Cake Pops zweimal überlappend eintauchen und beiseite stellen, bis die Schokolade fest ist.
4. Mit der schwarzen Lebensmittelfarbe Nase und Augen auf tupfen.
5. Pro Cake Pop zwei Salzbrezeln in kleine Stücke schneiden, die einem Geweih ähneln. Jeweils zwei Hörner in die Cake Pops stecken. Eventuell vorher in etwas Schokolade tauchen, damit es besser hält. Trocknen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben

Pro Stück: 110 kcal, 2 g E, 5 g F, 14 g KH