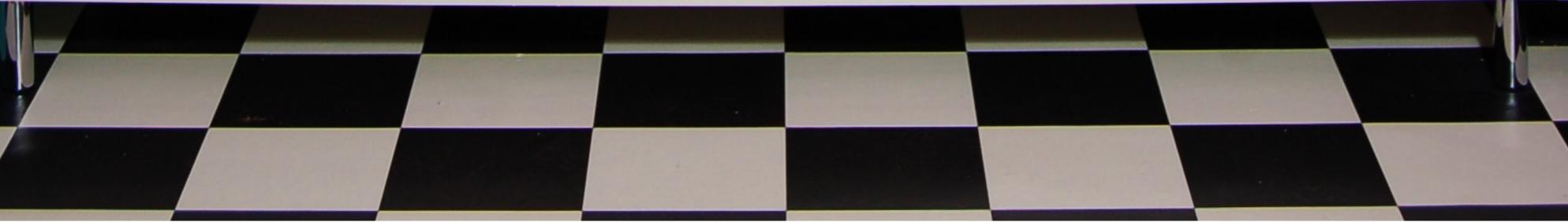


Eat Me

Evelyn im Tortenland

– schöner Backen für besondere Anlässe –



Herzlich Willkommen in meinem kleinen und bunten Tortenland. Ich liiiiiiebe alles , was süß, bunt und dazu noch lecker ist. Ganz klar liebe ich auch die kleinen süßen runden Cake Pops. Du auch? Dann bist du in meinem Tortenland genau richtig. Vielen lieben Dank für dein Vertrauen zum Download meines eBooks. Ich freue mich riiiiiesig und wünsche dir ganz viel Spaß damit!



Das Rezept reicht für ca. 60 Cake Pops
❖❖ OMG ❖❖ oder 5 Backfüllungen des
Cake Pop Makers. Das klingt schon weniger
❖❖

Diese Zutaten brauchst du für meine
leckeren Cake Pops:

Super ist übrigens, wenn alle Zutaten
Zimmertemperatur haben.

150 Gramm Butter

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

300 Gramm Mehl

2 TL Backpulver

250 ml Milch

Spritzbeutel

Bisschen Öl oder Butter zum Einfetten des
Cake Pop Makers

Und so gehts :

Verrühre die Butter, den Zucker und die Eier mit einem Rührgerät so lange, bis die Masse schön schaumig ist.

Gib dann das Mehl, Salz , Backpulver und die Milch dazu und rühr alles glatt.

Fette den Cake Pop Maker mit bisschen Öl oder Butter ein und heize den Cake Pop Maker auf.

Mein Tipp: Damit nichts daneben geht, fülle ich den Teig in einen Spritzbeutel.

Jetzt kann ich die Mulden schön und gleichmäßig befüllen. Die Mulde sollte gerade so bis zum Rand bedeckt sein.

Deckel zu und 5 bis 8 Minuten backen lassen.

Und fertig



Meine Lieblingsdeko

Jetzt kommt der schönste Teil am Backen -
das Dekorieren ❖❖

Mir kann es gar nicht bunt genug sein. Es darf farblich gerne knallen und gegen Glitzer habe ich auch absolut nix. Lass deiner Fantasie einfach freien Lauf.

Mein besten Topping Rezept

Zum Dekorieren brauchst du:

300 Gramm Kuvertüre , mein Tipp: ich nehme weiße Kuvertüre und färbe diese mit Lebensmittelfarbe ein. Oder du benutzt Candy Melts. Candy Melts sind schon eingefärbt und werden wie die Kuvertüre geschmolzen.

Cake Pop Stiele oder

Papierstrohhalm

Und so gehts:

Schmelze die Kuvertüre im Wasserbad.

Damit der Stiel gut in den Cake Pops hält, tauchst du den Stiel 1 cm tief in die Kuvertüre und steckst den Stiel dann in den Cake Pop. So und jetzt ab mit den Dingen für 15 Minuten ins Tiefkühlfach.

Bunte Cake Pops

Jetzt kannst du die Cake Pops nacheinander in die Kuvertüre tunken und abtropfen lassen. Und schon kannst du deine Cake Pops mit bunten Streuseln Dekorieren. (Amazon Einhorn Kuchendekoration, bunte Zuckerstreusel.). Ich streue die Streusel immer über die Cake Pops. Dann halten sie besser. Jetzt kannst du die Cake Pops kalt stellen.



Glitzer Cake Pops

Du liebst auch, wenn es glitzert? Dann probier auf jeden Fall Meine Glitzer Cake Pops aus.

Dazu tauchst du die Cake Pops wieder in die Kuvertüre und stellst sie einfach auf den Kopf. Mein Tipp: ich stelle die Cake Pops aufs Backpapier, dann lassen sie sich gut wieder ablösen.

Und jetzt streust du auf die noch feuchte Kuvertüre von oben essbares Glitzer drauf. Du kannst noch ein Schleifchen an die Stiele binden. Das sieht sehr elegant aus und kommt bei deinen Gästen gut an.



Marshmallow Pops

Keine Zeit aber Lust auf Cake Pops?
Dann probier auf jeden Fall meine
Marshmallow Pops aus. Dafür brauchst du
einfach nur Marshmallows, Kuvertüre,
eventuell Lebensmittelfarbe, Streusel und
Strohhalme.

Spieße den Marshmallow mit dem
Strohalm auf, dann ab in die Kuvertüre
damit, Streusel drüber und feeeeeertig.



Einhorn Cake Pops



Ich liiiiiiiiebe Einhörner   und bin total verrückt danach. Meine süßen Einhorn Cake Pops sind fast zu schade zum Essen - aber nur fast  .

Du brauchst dafür Marshmallows, einen Lebensmittelstift, Fondant, Glitzerpuder, Blumenausstecher und Zuckerkleber.

Und schon kann es losgehen! Du malst einfach die Augen auf und modellierst dann die Ohren und das Horn. Und jetzt wird es auch noch Hochprozentig ! Das goldene Glitzerpuder löst du mit ein bisschen Wodka auf und malst das Horn gold an. Jetzt kannst du kleine Blumen aus Fondant ausstechen. Klebe die Ohren und das Horn mit Zuckerkleber fest. Noch ein bisschen Glitzer drauf. Und was sagst du? Sind sie nicht wunderschön??

Special Freakshake ❖❖

Achtung Achtung!!! Mein nächstes Rezept führt zu einer erhöhten Kalorienzufuhr und sollte möglichst bequem eingenommen werden ❖❖

Zum Schluss habe ich eine absolute Bombe für dich! Sowohl optisch als auch Kalorienreich.

Mach schonmal Platz auf der Hüfte, da gehts nämlich direkt hin ❖❖

Ich habe als Special mein Freakshake Rezept für dich . Freakshakes sind bunte und total verrückt dekorierte Milchshakes und ich liebe sie. Du auch? Bei der Dekoration sind keine Grenzen gesetzt! Du brauchst für einen Freakshake 250 ml Milch, 2 Bällchen Vanilleeis, Fruchtsaft oder einen Smoothie (fürs gute Gewissen) und ab gehts in den Mixer.

Fülle alles in ein großes Glas. Dann den Donut (oh ja  ) aufs Glas legen.

Mein Tipp: in einem Ballglas (Amazon Trinkgläser mit Henkel mit Deckel und Trinkhalm 4 Gläser Set)sehen die Shakes super aus.

Sooooo und jetzt sprühst du einen großen Turm Sahne drauf. Strohhalm rein, Marshmallows und Glitzer drauf und ab auf die Couch.

Prooooooost!



Zeig mir doch deine Cake Pops mit
#naschenistwichtig und werde Teil der
Community  ich freue mich drauf!

Evelyn 

Impressum

Angaben gemäß § 5 TMG:

Evelyn Müller

Püttlinger Str. 16

66346 Püttlingen

Kontakt:

Telefon: 015128280003

E-Mail: evelyn-z@t-online.de

Quelle: <https://www.e-recht24.de>