

CAKE-POPS (vegan)

Zutaten
(für ca. 40 Stück = 2 Silikon-Cake-Pop-Formen inkl. Sticks)
Teig:
150 g Mehl
¼ TL Natron
1 TL Backpulver
105 g brauner Zucker
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
70 ml Albaöl (60 g)
100 ml Sojamilch
Dekoration:
60 g Puderzucker
ca. 1½ EL heißes Wasser
Lebensmittelfarbe
100 g Kuvertüre (vegan)
Zuckerperlen

Zubereitung
Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel vermengen. Albaöl, Sojamilch und Gewürze zugeben und verrühren.
Die Silikonformen mit Wasser ausspülen und die Masse mit einem Spritzbeutel in die lochfreien Hälften einfüllen. Die oberen Hälften auflegen und gut verschließen.
Backen: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Heißluft.
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Aus Puderzucker, heißem Wasser und Lebensmittelfarbe eine Glasur herstellen.
Nach dem Auskühlen des Teiges als ersten Schritt die Cake-Pop-Sticks nacheinander ca. 2 cm tief in die flüssige Kuvertüre oder die Glasur tunken und vorsichtig in die Kugeln stecken. Auf einem Cake-Pop-Gestell fest werden lassen. Danach die Kugeln komplett in die Kuvertüre oder die Glasur tauchen und nach Lust und Laune verzieren. Anschließend trocknen lassen.

Tipp
Sie können auch nur eine Form verwenden und die Cake-Pops nacheinander backen. Die Sticks werden oft als Zubehör zu den Silikonformen angeboten. Man kann sie aber auch separat kaufen. Zum Trocknen können Sie die Kuchen-Lollis statt in ein Cake-Pop-Gestell auch in Knetmasse oder in mit Sand gefüllte Becher stecken.
Cake-Pops eignen sich gut als Dekoration für Kaffeetafeln und sind bei Kinder-Geburtstagen als Finger-Food sehr beliebt.

Nährwertinformation für ein Stück:
54 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 9 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®