

LOLLY-CAKES

Zutaten
(für 12 Stück)
Lolly-Cakeform aus Silikon,
Holzstäbchen
Teig:
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier, L
75 ml Albaöl (70 g)
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Dekoration:
je 3 EL Puderzucker- und Kuchenschokoladenglasur
Perlen, Streusel, Schokoperlen

Zubereitung
Für den Teig Zucker, Eier und Salz mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig rühren.
Das Albaöl nach und nach unterschlagen.
Gesiebtes Mehl-Backpulver-Puddingpulvergemisch unterrühren.
Die Lolly-Cake Silikonform mit kaltem Wasser ausspülen.
Mit einem Löffel die Mulden mit dem Teig füllen.
Jeweils ein Holzstäbchen in den Teig stecken und in der markierten Fläche der Form ablegen.
Backen: ca. 12 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die erkalteten Lollis anschließend mit Glasur verzieren und mit Perlen, Streuseln o. Ä. dekorieren.

Tipp
Wie wäre das Backen und Verzieren von Lolly-Cakes als Aktion auf einem Kindergeburtstag?

Nährwertinformation für 1 Stück:
174 kcal | 8 g Fett | 2 g Eiweiß | 25 g Kohlenhydrate | 35 mg Cholesterin

Albaöl®