



## Benötigte Zutaten

Kuchenteig

120 g **Premium Teebutter**

100 g Zucker

1 Prise Salz

25 ml **Premium Alpenmilch**

2 Stück Eier

135 g Dinkelmehl

1/2 Pkg. Backpulver

zusätzlich zur Cakepopsfüllung

2 EL Semmelbrösel

120 **Premium Sauerrahm**

Dekor

200 g Schokoglasur (weiß)

100 g Marzipan

Streusel

einige Holzspieße

einige Zahnstocher

## Cake Pops

### mit österlichen Hasenohren

#### Anleitung

1. Die zimmerwarme Butter wird mit dem Zucker und der Prise Salz verrührt.
2. Nach und nach die Milch und Eier hinzufügen
3. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird in den Teig gesiebt und untergehoben.
4. Eine kleine Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Kuchen bei 180°C etwa 35 min backen.
5. Den Kuchen auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
6. Mit der Küchenmaschine werden die Kuchenstücke mit dem Sauerrahm und den Bröseln zu einem glatten Teig verrührt. Eventuell noch mit den Händen glatt kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Diese für 30 min in den Gefrierschrank legen.
7. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur bei kleiner Hitze geschmolzen.
8. Das Marzipan ausrollen und mit einem Messer Hasenohren ausschneiden.
9. Aus dem kalten Kuchenteig werden 20 Kugeln geformt. Diese Kugeln auf Holzspieße stecken und in die Schokoglasur tauchen. Zum Trocknen stellt man die Cakepops in hohe Gläser, oder steckt sie in eine Styroporplatte
10. Die Schokostreusel werden mit Hilfe einer Pinzette als Augen auf die noch feuchten Schokocakepops geklebt. Mit Hilfe von halben Zahnstochern werden die Hasenohren fixiert.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)