

süß  
vegetarisch



## RENTIER-CAKEPOPS

### Zutaten für 30 Stück

#### CakePop-Teig



75 g  
Butter



75 g  
Zucker



1/2 Pck  
Vanille-  
zucker



1 Stück  
Ei



1 Prise  
Salz



150 g  
Mehl



1 TL  
Back-  
pulver



125 ml  
Milch



125g  
Kuchenglasur



50  
Zucker-  
augen



25 rote  
Schoko-  
linsen



25  
Brezeln

#### Zum Verzieren

#### Außerdem

CakePop Maker, Öl zum Einfetten, 25 Stiele

### Zubereitung

**Schritt 1:** Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Ei schaumig rühren. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung und Milch abwechselnd zu den anderen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

**Schritt 2:** CakePop-Maker vorheizen und Mulden einfetten. Die Mulden bis zur Hälfte mit Teig füllen. Auf die Anzeige des Gerätes achten, wann die Bällchen fertig sind. Eine kurze Stäbchenprobe hilft zu erkennen, ob die CakePops durchgebacken sind.

**Schritt 3:** Nach dem Abkühlen können die CakePops verziert werden. Kuchenglasur schmelzen. Wenn Sie Kuvertüre nehmen, können Sie etwas Kokosöl hinzugeben, damit die Schokolade geschmeidiger wird.

**Schritt 4:** Mit einem Stiel ein Loch in die CakePops stechen. Stiel wieder herausnehmen, die Spitze in die geschmolzene Schokolade tauchen und diese dann in das vorgestochene Loch stecken. CakePop kurz in den Kühlschrank stellen. So halten die CakePops besser am Stiel.

**Schritt 5:** Die vorbereiteten CakePops dann komplett in die Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Dann mit Zuckeraugen und Schokoladennase verzieren. Brezeln auseinanderbrechen und als Geweihe in den CakePop stecken. Fertigen CakePop in Strypor- oder CakePophalterung stecken und in den Kühlschrank stellen.