

Tannenbaumkugel-Cake Pops von SchokoladenFee

Für **24 CakePops** braucht ihr:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1 EL Milch
- 100 g Mehl
- 3 g Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- Pflanzenöl



1. Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Eier mit Milch in einem Glas oder einem Messbecher verrühren, nach und nach unter die Buttermasse rühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver darunter heben bis alles gut vermischt ist.
4. Den CakePop-Maker ca. 2 Minuten vorheizen, wenn das grüne Lämpchen leuchtet die Backmulden mit etwas Pflanzenöl einfetten.
5. In jede Backmulde je 1 TL von dem Teig füllen, schließen und ca. 5 Minuten backen.
6. Den Vorgang wiederholen bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Anschließend abkühlen lassen.

Für die **Dekoration** braucht ihr:

- Ca. 250 g weiße Schokolade
 - Eiweißspritzen in verschiedenen Farben
 - Spritztüten (z.B. aus Backpapier)
1. Nach dem auskühlen der Cake Pops schmelzt ihr die weiße Schokolade über einem Wasserbad.
 2. Wenn sie geschmolzen ist, überzieht ihr die Cake Pops am Stiel damit.

3. Die Schokolade muss vollständig getrocknet sein, in der Zwischenzeit könnt ihr die Eiweißspritzglasur erstellen und in verschiedene Farben färben, z.B. türkis oder rot.
4. Nun füllt ihr die Spritzglasur in eure Spritztüten und schneidet erstmal, mit einer scharfen Schere, nur eine kleine Spitze ab, wenn euch der Faden zu dünn ist, könnt ihr noch etwas mehr abschneiden.
5. Nun dekoriert ihr eure Tannenbaumkugeln so wie ihr sie gerne hättet (Auf den Bildern könnt ihr Beispiele dafür sehen).