



Cake-Pop-Blumenstrauss

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Trocknen lassen: ca. 4 Std.
Backen: ca. 20 Min.

Für die Kugel-Backform

2 Rollen grünes Modelliermarzipan (je ca. 80g)

80g Mehl

20g gemahlene geschälte Mandeln

70g Zucker

$\frac{3}{4}$ TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

50g Butter, flüssig, abgekühlt

$\frac{3}{4}$ dl Milch

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

6 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

18 Holzspießchen

Zuckerblumen und Zuckerperlen zum Verzieren

- 1. Blätter:** Marzipan auf wenig Puderzucker ca. 2 mm dick auswallen. Blätter von ca. 4 cm Länge ausstechen, ca. 4 Std. trocknen lassen.
- 2. Blitzteig:** Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Zitronenschale und -saft, Butter, Milch und Lebensmittelfarbe darunterrühren. Teig in die Form verteilen, Form verschliessen.
- 3. Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, Formendeckel entfernen, auskühlen. Kugeln sorgfältig herausnehmen.
- 4.** Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren, je ein Spiesschen in die Kugeln stecken, Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen. Je zwei Blätter an die Kugeln kleben, mit Blumen und Perlen verzieren, trocknen lassen.

Stück: 116 kcal, F 5g, Kh 16g, E 2g