



NUTELLA CAKE POPS

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 11 min
Zubehör: Cakepop u. Donut Hole Form

Zutaten:

80 g weiche Butter
50 g Zucker
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Weizenmehl Typ 550
1/2 TL Backpulver
1 TL Backkakao
30 ml Milch
100 g Nutella

Kuvertüre + Streusel zum Verzieren
Cakepop Stiele



Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Cakepop u. Donut Hole Form leicht fetten.

Butter, Zucker, Vanillepaste und Prise Salz mit den Handrührgerät in der kleinen Edelstahl-Rührschüssel schaumig rühren.

Eier einzeln zufügen und cremig rühren.

Mehl, Backpulver, Kakao und Milch zufügen und kurz gut verrühren.

Nutella hinzufügen und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf 2 Portionen in die Garnierspritze easy füllen und mithilfe der Garnierspritze den Teig auf die Mulden der Cakepop und Donut Hole Form aufteilen.

Mulden dabei maximal zur Hälfte füllen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 11 min backen.
Cake Pops mithilfe des Kuchenhelden aus den Mulden holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen, Enden der Cakepop Stiele ca. 0,5 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Cakepops stecken.
Kurz trocknen lassen, dann wirkt die Kuvertüre wie ein Kleber und die Stiele halten in den Cake Pops.

Cake Pops mit restlicher Kuvertüre und bunten Streuseln nach Geschmack und Fantasie verzieren.