

Rezept

SPIELKARTEN-CAKE-POPS

Ein Rezept von SPIELKARTEN-CAKE-POPS, am 30.06.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------|---|
| 150 g Sahne | 150 g Zucker |
| 1 Pck. Vanillezucker | 1 Prise Salz |
| 3 Eier (M) | 225 g Mehl |
| 1 TL Backpulver | 100 g Apfelgelee |
| 250 g Puderzucker | 1 EL Zitronensaft |
| 100 g Marzipanrohmasse | rote Lebensmittelfarbe |
| verstellbarer Backrahmen | Ausstechformen mit Spielkartensymbolen (ca. 1 ½ cm) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen auf 24 × 24 cm einstellen und auf das Blech setzen.
2. Sahne, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und locker unterheben. Den Teig im Backrahmen glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, dann den Backrahmen entfernen. Gelee erwärmen, den Kuchen damit bestreichen und trocknen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in 24 Rechtecke (4 × 6 cm) schneiden.
3. Für die Deko den Puderzucker mit Zitronensaft und 3 - 4 EL lauwarmem Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Marzipanrohmasse mit 2 - 3 Tropfen Lebensmittelfarbe verkneten, zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und Spielkartensymbole (z. B. Karo, Pik, Herz, Ziffern) ausstechen. Den Kuchen mit der Glasur bestreichen und jedes Rechteck noch feucht mit den Spielkartensymbolen verzieren. Die Rechtecke vom Blech heben und 1 Std. kühlen.