



WÜRZIGE CAKE POPS MIT BÄRLAUCH UND LEINSAMEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DIE CAKE POP GRUNDMASSE

125 g

100 g Butter, flüssig

3 Ei(er)

130 g Dinkelvollkornmehl

0.5 Pkg. Backpulver

Bärlauch, frisch

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

50 g Leinsamen, geschrotet, zum Einrollen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

30 g Butter, flüssig

150 g Mascarpone

Bärlauch, frisch

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für die Cake Pops: QimiQ Saucenbasis mit der flüssigen Butter glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, gut verrühren und würzen.
3. Masse in den Cake Pop Maker geben und ca. 5- 6 Minuten backen. Cake Pops herausnehmen und gut auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Flüssige Butter langsam unterrühren.
5. Restliche Zutaten dazugeben, gut verrühren und abschmecken.
6. Creme in einen Spritsack mit Lochtülle geben und die Cake Pops damit füllen.
7. Gefüllte Cake Pops in Leinsamen wälzen und servieren.