



WÜRZIGE CAKE POPS MIT BÄRLAUCH UND LEINSAMEN

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

FÜR DIE CAKE POP GRUNDMASSE

125 g	
100 g	Beurre,
3	Œuf(s)
130 g	Dinkelvollkornmehl
0.5 paquet	Levure chimique
	Bärlauch, frais
	Sel
	Poivre noir, frisch gerieben
50 g	Leinsamen, geschrotet,

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
30 g	Beurre,
150 g	Mascarpone
	Bärlauch, frais
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
0.5	Citron(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

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 untermischen.
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.