



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 (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DIE CAKE POP GRUNDMASSE

125 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Butter, zerlassen

3 Ei(er)

130 g Dinkelvollkornmehl

0.5 Pkg. Backpulver

Bärlauch, frisch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

50 g Leinsamen, geschrotet,

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

30 g Butter, zerlassen

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.