



# WÜRZIGE CAKE POPS MIT BÄRLAUCH UND LEINSAMEN

## QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with less fat
- Firmer and more stable fillings
- Full taste with less fat content
- Bake stable



15



easy

## INGREDIENTS FOR 24 SERVINGS

### FÜR DIE CAKE POP GRUNDMASSE

<b>125 g</b>	QimiQ Cream Base
<b>100 g</b>	Butter, melted
<b>3</b>	Egg(s)
<b>130 g</b>	Spelt wholemeal flour
<b>0.5 package</b>	Baking powder
	Wild garlic, fresh
	Salt
	Black pepper, freshly grated
<b>50 g</b>	Linseeds, crushed, to coat

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, unchilled
<b>30 g</b>	Butter, melted
<b>150 g</b>	Mascarpone
	Wild garlic, fresh
	Salt
	Black pepper, freshly ground
<b>0.5</b>	Lemon(s), juice and finely grated zest

## METHOD

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.