

Möhren Cake Pops



Zutaten

Für den Teig

80 g Möhren
2 Eier
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
40 g Mehl
30 g Speisestärke
1, 5 TL Backpulver
100 g Frischkäse

Für den Guss

250 g Kuvertüre
bunte Streusel

Holzstäbchen zum Aufspießen

Zubereitung

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Die Eier trennen. Eigelb mit etwas heißem Wasser schaumig aufrühren.

Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Dann den restlichen Zucker (+ Vanillezucker) langsam einrieseln lassen. Eigelbmasse mit Möhren, dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver verrühren.

Eiweiß unterheben.

Eine flache Form gut einfetten Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15-20 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Teig abkühlen lassen, zerbröseln und mit dem Frischkäse mit den Händen verkneten. Runde Kugeln formen.

Kuvertüre schmelzen und die Kugeln darin eintunken, bis sie vollständig mit der Schokolade bedeckt sind. Mit bunten Streuseln verzieren. Trocknen lassen und genießen.