Prinzessin Cake Pops

Zutaten für 12 Prinzessinnen-Cakepops:

- 1 Schneller Rührkuchen
- Himbeermarmelade
- Cake Pop Stiele
- bunter Fondant
- Gebäckschmuck
- Prinzessinnen-Bildchen
- Tesa Film

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	50 Minuten

Als Grundlage für die Prinzessin-Cake-Pops backt ihr einen einfachen Rührkuchen, den ihr ausgekühlt fein zerbröselt. Vermischt die Krümel dann mit der Himbeermarmelade und stellt die Cake-Pop-Masse für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit sucht ihr euch am Computer Prinzessinnen-Bilder eurer Wahl, die ihr dann ausdruckt und sorgfältig ausschneidet.

Nehmt euch dann wieder den Cake-Pop-Teig und formt kleine Kugeln, die oben etwas dünner sind als unten. Stellt sie auf eine Platte und steckt die Cake Pop Stiele von oben hinein. Anschließend stellt ihr sie nochmal für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Rollt euren Fondant aus und stecht mit Hilfe einer Tasse oder einem Schälchen Kreise aus. In die Mitte stecht ihr ein kleines Loch und zieht den Fondant-Rock dann über den Cake-Pop Stiel. Die Falten des Rockes ergeben sich dann von ganz allein. Nun könnt ihr den Rock noch nach Belieben mit Gebäckschmuck verzieren.

Zum Schluss klebt ihr eure Prinzessinnen-Bilder mit etwas Tesa-Film am Cake-Pop Stiel fest und schon sind eure Prinzessin-Kuchen für den Kindergeburtstag fertig.

Stellt die Prinzessin Cake Pops nun nochmal in den Kühlschrank, damit sie schön fest werden. Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.