

LECKERE OSTER-REZEPTE

ÖSTERLICHE CAKE-POPS

Eine tolle Idee, um Kuchenreste zu verwenden! Du kannst natürlich auch einen gekauften Biskuit nehmen.

Für den Teig:

- 300 g Kuchenreste
- (Rührkuchen oder Biskuit)
- 50 g weiche Butter
- 50 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker

Für die Verzierung:

- farbige Kuchenglasur
- Zuckerperlen,
- Zuckerkonfetti, Zuckeraugen
- Lebensmittelstifte
- Fondant oder Marzipan

Außerdem:

- Lollystiele oder
- Schaschlikspieße
- eine Styroporplatte oder
- einen Eierkarton als
- Halterung

UND SO GEHT'S:

1. Zerbröcle die Kuchenreste sehr klein und vermische sie mit der Butter, dem Frischkäse und dem Puderzucker. Wenn es zu den Kuchenresten passt, kannst du auch noch abgeriebene Zitronenschale oder etwas Vanillezucker zugeben.
2. Dann forme Kugeln oder Eier aus dem Teig und leg diese mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
3. In der Zwischenzeit forme aus Fondant oder Marzipan Hasenohren oder -bäckchen. Vielleicht willst du auch einen Hahnenkamm oder Kükenflügelchen vorbereiten?
4. Jetzt schmelze nach Packungsanweisung die bunte Kuchenglasur, steck die Lollystiele oder Schaschlikspieße zwei Fingerbreit hinein und pieks diese dann in deine Kugeln oder Eier.
5. Dann ziehe die Lollys durch die Glasur und steck sie zum Trocknen in eine Styroporplatte oder in einen umgedrehten Eierkarton. Jetzt verziere die Lollys schnell, bevor die Glasur trocken ist! Du hast bestimmt tolle Ideen!



Diese Idee stammt aus:

Spaßhase, Pfeffernase, morgen kommt der Osterhase

Jetzt reinlesen für noch mehr frühlingshafte Bastelanleitungen, Rezepte, Spielideen und vieles mehr!

