



Carrot-Cake-Pops



TIPP
Die Ohren aus weißem Karton ausschneiden. Für die Mitte kleinere Formen aus rosa Papier ausschneiden und aufkleben. Auf die Rückseite jeweils einen halben Zahnstocher kleben und die Ohren damit am Cake-Pop feststecken.

ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK

Karottenkuchen:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 250 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 100 g BIO SONNE Akazienhonig
- 100 g LANDFEIN Joghurt (K)
- 30 g GOLDEN BREAKFAST Haferflocken, 60 ml FRISAN Rapsöl
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Muskat (gerieben)

Deko:

- 1 Packung ZAUBERHAFT BACKEN weiße Kuvertüre
- 50 g BIO SONNE Kokoschips (optional – nach Belieben im Mixer zerkleinert)
- 8 EL CREMISÉE Frischkäse (K)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Karotten sehr fein raspeln.
2. Außerdem die Eier mit Salz und Honig schaumig schlagen – langsam das Öl einfließen lassen und Joghurt, Vanillinzucker, Haferflocken, Mehl, Backpulver, Muskat und Karottenraspel unterrühren.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
4. Ein kleines Backblech oder eine große Auflaufform mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen, dann für 20 – 25 Minuten goldbraun backen und gut abkühlen lassen.
5. Den Karottenkuchen mit den Händen zerbröseln und mit dem Frischkäse vermengen – dann zu gleich schweren Kugeln formen und diese auf Holzspieße stecken.
6. In der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
7. Die vorbereiteten Teigkugeln eine nach der anderen ringsherum in die flüssige Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und mit Kokosraspeln bestreuen.
8. Bevor die Kuvertüre vollständig ausgehärtet ist, noch die DIY-Häsenohren anstecken.