

Cake Lollies - inkl. 32 Sticks



Art.-Nr. 661066



STÄDTER®

Zitronenkuchen am Stiel

FÜR EINE STÄDTER CAKE-LOLLIES-FORM | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten: 3 Eier, 150 g Zucker, 165 g Griechischer Joghurt, 60 ml Öl, 3 EL Zitronenabrieb, 1 Zitrone, 180 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz | **Dekoration:** Weiße Kuvertüre, eingefärbte Kuchenglasur, essbare Streudekoration | **Außerdem:** Holzstiele

Zubereitung der Zitronenkuchenmasse:

Für die Zitronenkuchenmasse die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend den Joghurt, das Öl, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft langsam hinzugeben und verrühren. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und ebenfalls in die Masse einrühren. Die STÄDTER Cake-Lollies-Form mit Backtrennspray einsprühen und die Masse $\frac{3}{4}$ -voll in die Mulden füllen. Dann die Holzstiele in die Masse stecken. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Anschließend vollständig auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen

Für die Dekoration:

Die weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Dann die abgekühlten Cake Lollies in die Kuvertüre tauchen und mit eingefärbter Kuchenglasur und gewünschter Dekoration verzieren.



Cake Lollies - incl. 32 Sticks



Item no. 661066



STÄDTER®

Lemon cake on a stick

FOR ONE STÄDTER CAKE-LOLLIES-TIN | WORKING TIME: 30 MINUTES | BAKING TIME: 20 MINUTES

Ingredients: 3 eggs, 150 g sugar, 165 g greek yoghurt, 60 ml oil, 3 tbsp lemon zest, 1 lemon, 180 g wheat flour (type 405), 1 tsp baking powder, 1 pinch of salt | **Decoration:** white chocolate coating, coloured cake icing, edible sprinkle decoration | **Also:** wooden sticks

Preparation for the lemon cake mixture:

To make the lemon cake mixture, beat the eggs with the sugar. Then slowly add the yoghurt, oil, lemon zest and lemon juice and mix together. Mix the flour, baking powder and salt and stir into the mixture. Spray the STÄDTER cake-lollies-tin with baking separating spray and fill the mixture $\frac{3}{4}$ full into the moulds. Then insert the wooden sticks into the mixture. Bake at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 20 minutes. Then leave to cool completely on a cooling rack.

For the decoration:

Melt and temper the white chocolate coating. Then dip the cooled cake lollies into the chocolate coating and decorate with coloured cake icing and the desired decoration.



© 2025 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de