

Cake Lollies



Art.-Nr. 661066

STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Eierlikörkuchen am Stiel

FÜR 8 STÄDTER CAKE LOLLIES | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

Zutaten für die Cake Lollies: 5 Eier, 250 g Puderzucker, 125 ml Öl, 125 g Weizenmehl; Type 405, 125 g Speisestärke, 16 g Backpulver, 250 ml Eierlikör | **Außerdem:** Weiße Schokolade, Fondant für die Dekoration, Speisefarbe, Cake Lollies Stiele,

Zubereitung:

Für die Rührmasse die Eier mit dem Puderzucker hellcremig aufschlagen. Das Öl langsam einlaufen lassen und weiterrühren. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zur Masse hinzugeben. Kurz verrühren, bis alles gut miteinander gemischt ist. Die STÄDTER Cake Lollie-Form ausfetten und mit etwas Mehl ausstauben. Dann die Masse $\frac{3}{4}$ voll in die Mulden füllen und den Stiel eindrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 15 Minuten backen.

Anschließend vollständig auskühlen lassen. Für die Dekoration die weiße Schokolade temperieren und die ausgekühlten Cake Lollies eintauchen. Kurz warten bis die überschüssige Kuvertüre abgetropft ist und auf Backpapier legen. Den Fondant in der gewünschten Farbe einfärben und die Dekorationen herstellen. Mit der Kuvertüre auf dem Cake Lollie anbringen.





STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Eggnog cake lollies

FOR 8 STÄDTER CAKE LOLLIES | WORKING TIME: 40 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 15 MIN.

Ingredients for the Cake: 5 eggs, 250 g icing sugar, 125 ml oil, 125 g plain flour; type 405, 125 g cornflour, 16 g baking powder, 250 ml egg liqueur | **Also:** White chocolate, Fondant for decoration, Food colouring, Cake lollipop sticks,

Preparation:

For the batter, beat the eggs with the icing sugar until light and creamy. Slowly add the oil and continue stirring. Mix all the dry ingredients together and add to the mixture alternately with the egg liqueur. Stir briefly until everything is well combined. Grease the STÄDTER cake lollies tin and dust with a little flour. Then fill the moulds $\frac{3}{4}$ full with the mixture and press in the sticks. Bake in a preheated oven at 180°C top/bottom heat or 160°C fan oven for approx. 15 minutes.

Then leave to cool completely. To decorate, temper the white chocolate and dip the cooled cake lollies in it. Wait briefly until the excess chocolate coating has dripped off and place on baking paper. Colour the fondant in the desired colour and make the decorations. Attach to the cake lollies with the chocolate coating.

