

## Kunterbunte Biskuit Lollies



[caption id="attachment\_7895" align="aligncenter" width="425" caption="Landfrauen haben`s einfach drauf. Waltraud Allgäuer zaubert aus einfachem Biskuitteig kunterbunte, kinderleichte Biskuit Lollies."]



[/caption]

### Kunterbunte Biskuit Lollies (Rezept von Waltraud Allgäuer)

#### Zutaten

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 90 g Mehl
- Etwas Zitronensaft

#### Extra

- Cake Pop Form (im Fachgeschäft oder über`s Internet erhältlich)

#### Zubereitung

1. Zimmerwarme Eier mit dem Zucker 10 Minuten schaumig schlagen (am besten mit einem elektrischen Rührgerät).
2. Mehl portionsweise auf die Oberfläche sieben und vorsichtig unterheben.
3. Die untere Hälfte einer ‚Cake Pop Form‘ mit dem Teig befüllen. Die obere Hälfte auflegen und gut

verschließen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Die Biskuitkugeln noch warm aus der Form nehmen.

**Tipp:**

Zum Verzieren die Kugeln durch geschmolzene Kuvertüre oder erwärmte Marmelade ziehen. Auf Lollistiele stecken und mit Nüssen, Schokostreusel, Zuckerstreusel, Fruchtstaub etc. verzieren.