

Kunterbunte Biskuit Lollies



Zutaten:

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

Extra:

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



Zubereitung

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

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.