

## 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.