

heute gibt es...

Apple-Pie-Pops

Zutaten: (für 10-12 Stück)

Für den Teig:

- 240g Mehl
- 120g Butter
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (davon die Schale)
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 20g zerlassene Butter
- 2 Äpfel
- 80g Rohrohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 EL Vanillezucker bzw. Mark einer ½ Vanilleschote wenn es vanilliger sein darf

Zusätzlich:

- 1 Ei
- Lollipop-Sticks
- etwas Rohrzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/american-apple-pie-pops/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/american-apple-pie-pops/feed/> 6 Cake-Pops - X-Mas-Style - zu Gast bei „Carlins' Secrets“ <https://heute-gibt.es/cake-pops-x-mas-style/> <https://heute-gibt.es/cake-pops-x-mas-style/#comments> Fri, 06 Dec 2013 12:20:52 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1461> „Lasst uns froh und munter sein, und uns recht von Herzen freun! Lustig, Lustig, tralalalala, heut ist Nikolausabend da, heut ist Nikolausabend da!“

Während in Italien heute ein ganz gewöhnlicher Tag ist, konnten die vielen Kinder in Deutschland diesen Tag kaum abwarten. Und, seid ihr alle artig gewesen und habt etwas in eurem Stiefel oder vor eurer Tür gefunden? Gewöhnlich findet man ja Schokolade, Mandarinen und Nüsse im Stiefel. Ich habe etwas Modernes für euch vorbereitet: weihnachtliche Cake-Pops mit einem Zimtfrosting!

Das Rezept dazu findet ihr nicht wie sonst weiter unten, sondern bei Carlin von „[Carlins' Secrets](#)„. Dort darf ich heute zu Gast sein und das 6. Fensterchen ihres persönlichen Adventskalender füllen. Im Adventskalender findet man nicht nur Rezepte, sondern auch Bastelanleitungen, Tipps rund um Beauty & Lifestyle,... Es ist also für Abwechslung gesorgt ☺ Als sie mich fragte, ob ich etwas zu ihrem

Adventskalender beisteuern würde wusste ich gleich, dass es etwas Süßes sein sollte. Das Ergebnis ist denke ich gut gelungen und schmeckt nicht nur Kindern ☐
Also, schnell rüber zu den leckeren Cake-Pops!

>>>>[HIER GEHT ES ZUM REZEPT](#)<<<<

Ganz liebe Grüße und einen schönen Nikolaustag
Elena

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/cake-pops-x-mas-style/feed/> 1 Amaretto Cake-Pops <https://heute-gibt.es/amaretto-cake-pops/> <https://heute-gibt.es/amaretto-cake-pops/#comments>
Wed, 25 Sep 2013 20:00:38 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=869> Heute habe ich es endlich geschafft etwas zu machen, was ganz oben auf meiner „Das-will-ich-unbedingt-machen“-Liste stand: Cake-Pops. Das tolle an diesen kleinen Leckereien am Stiel ist, dass sie hübsch aussehen und der Fantasie bei der Gestaltung keinerlei Grenzen gesetzt sind. Die einen mögen sie recht schlicht nur mit Schokolade überzogen, die anderen bunt und – mein Mann würde sagen – kitschig.

Vielleicht ist dem ein oder anderen aufgefallen, dass sich auf meinem Blog eine neue Kategorie befindet: [Grundlagen](#). Dort habe ich mir vorgenommen mit der Zeit eine kleine Sammlung an Basics zusammen zu tragen. Wie findet ihr die Idee?

Eröffnet habe ich die Kategorie mit einer kleinen [Einführung in die Welt der Cake-Pops](#). Von Begrifflichkeiten bis hin zur Herstellung – hier werden die wichtigsten Fakten kurz und knapp erklärt.

Nun zu meinen allerersten Cake-Pops: Für den Anfang wollte ich es eher mit etwas Einfachem versuchen, man will ja die Motivation nicht gleich verlieren ☐

Inspiziert hat mich hierbei das Buch „[Verrückt nach Cakepops: Leckere Rezepte – lustige Motive – neue Dekoideen](#)“ von Sandra Müller.

Amaretto Cake-Pops

Zutaten: (für ca. 25 Stück)

- ein [Sandkuchen](#)

Für das Amaretto-Frosting:

- 60g Butter (Raumtemperatur)
- 120g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Amaretto

Für die Dekoration:

- Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett
- Amarettini
- Haselnusskrokant
- Lollipop-Sticks

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/amaretto-cake-pops/feed/](https://heute-gibt.es/amaretto-cake-pops/feed/) 3