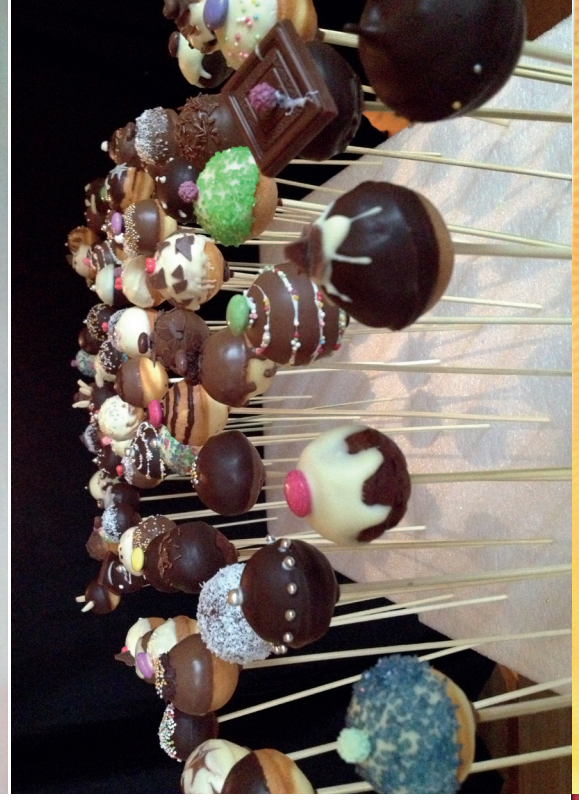


WORK SHOP

Pop Cake

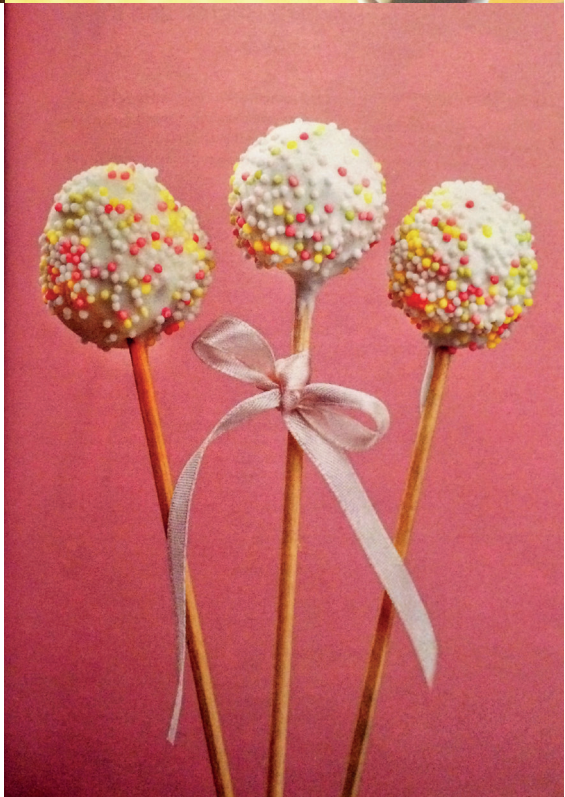
JUGENDARBEIT
Oberes Rheintal

REZEPT:

1 Becher Joghurt (300g)
1 Becher Zucker (250g)
4 Stück Eier
1 Packung Vanillezucker
2 Becher Mehl (500g)
125 ml Öl (z.B. Rapsöl)
1 Packung Backpulver

Oder einfach eine Fertigmischung verwenden

Alle Zutaten in eine Schüssel zu einem Teig verkneten und in eine Kastenform füllen.
25-30 min. bei 170°C mit Heissluft backen.
Kalter Kuchen zerkleinern und in Kugeln formen.
Holzstäbe reinstecken und mit Verzieren beginnen.

Wenn eine Pop Cake Maschine vorhanden ist den Teig in die Rundungen geben und ca 7min backen.
Hozlspiess Anbringen- verzieren.

Viel Spass!!