

## Herzige Keks Pops

### Zutaten – Keksteig by Ebru:

220g Butter  
200g Zucker  
450g Mehl  
1 Ei  
1 Prise grobes Meersalz  
1 TL Vanilleextrakt  
Cake Pop Former Herz  
Cake Pop Stiele  
Rainbow Dust Progel Farbe Rubinrot



### Zubereitung:

1. Siebe das Mehl und stelle es Beiseite.
2. Schlage die Butter, den Zucker und das Salz ca. 4 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf.
3. Verquirle das Ei, den Vanilleextrakt und gebe die Rainbow Dust Lebensmittelfarbe hinzu. Und füge es anschließend dem Butter-Zucker Gemisch hinzu und schlage alles nochmals für ca. 1 Minute weiter.
4. Drossle nun die Geschwindigkeit der Maschine und füge das Mehl langsam hinzu bis alles gut vermengt ist.
5. Verknete die krümelige Masse zu einem geschmeidigen Teig . Wickle diesen mit Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht).
6. Teile den Keksteig in kleine Portionen (ca. 29g) auf und drücke den Keksteig in die Cake Pop Form. Löse die Herzform vorsichtig raus und lege das Keks Herz auf ein Backpapier. Wenn man die gewünschte Anzahl Keksherzen gezaubert hat. Kann man diese noch einmal für 10 min in den Kühlschrank stellen.
7. Nehme die Keksherzen aus dem Kühlschrank und drehe vorsichtig den Cake Pop Stiel (bis zur Mitte) rein. Bitte nicht drücken. Jetzt kann man diese nach Lust und Laune mit einem Stempel (Brigitte Stempelset) oder einem Ausstecher (kleiner Herzausstecher) verzieren. Bevor wir Sie bei 180 Grad 18min lang backen. Es ist wichtig die Keks Pops nicht zu heiß und nicht zu schnell zu backen. Da diese sonst Ihre Form schnell verlieren (siehe den Keks Pop links und rechts im Bild).

### Tipp:

Wer es etwas fruchtiger mag, kann Zitronen- oder Orangenschalen hinzufügen.

Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim ausprobieren!

Liebe Grüsse,  
Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: [www.makeurcake.ch/blog](http://www.makeurcake.ch/blog)