






# Kyckling cakepops

Cakepops till påsk. Ett härligt recept som påminner om morotskaka. Till detta recept behövs ca 30 st cakepopspinnar.

omkring 30 styck    Lite träning krävs   up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
3 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
2 tsk kanel malen  
salt  
1,5 dl rapsolja neutral smak  
4 dl rivna morötter fint rivet  
250 g philadelphiaost  
600 g vit choklad  
omkring 2 - 3 msk rapsolja  
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant Yellow  
Dr. Oetker gelfärger röd  
1 msk Summer 4-mix efter behov

- 1 Sätt ugnen på 150 grader.
- 2 Vispa ägg och socker ljust och pösigt.
- 3 Blanda de torra ingredienserna i en separat skål, för att tippa över i äggsmeten och vädas runt.
- 4 Tillsätt rapsoljan och de rivna morötterna.
- 5 Håll smeten i en smord och mjölad springform ( ca 23 cm i diameter).
- 6 Grädda i mitten av ugnen i ca 50 minuter, testa med en sticka så att den inte är kladdig.
- 7 Under tiden som morotskakan gräddas, förbered kycklingarnas vingar, näbb och fötter så att de hinner stelna något innan applicering. Gul sockermassa är perfekt till vingarna och med lite röd gelfärg fås orange sockermassa till näbbar och fötter.
- 8 Ta ut morotskakan och låt den svalna.



- 9 Smula sönder kakan i en stor bakskål med hjälp av händer eller en gaffel.
- 10 Tillsätt philadelphiaosten och rör ihop till en deg.
- 11 Forma 30 st bollar av degen och placera dessa på en bakplåtspappersklädd bricka. Låt vila i kylskåp ca 20 min i kylskåp.
- 12 Smält chokladen försiktigt (i micro eller vattenbad), och doppa ändarna av cakepopspinnarna i denna innan de stoppas i varsin boll. Låt stelna i kylskåp i ca 5-10 minuter.
- 13 Färga eventuellt den vita chokladen gul, gärna med oljebaserad färg då den vattenbaserade kommer påverka chokladens textur.
- 14 Doppa bollarna i chokladen och låt rinna av ordentligt. Strö genast över gult kristallströssel från Dr. Oetker Summer Mix. Låt sedan chokladen stelna något i kylskåp innan kycklingarnas vingar, näbbar, fötter och ögon (blommar från Summer strösslet) trycks fast.

