



Herzkekse (ca. 10 Stück)

Zutaten:

100 g PICKERD Konditor-Mandeln gemahlen
200 g Mehl
80 g Puderzucker
2 EL PICKERD Vanila
125 g Butter
2 Eigelbe
je 1 Packung PICKERD Für Dich Glasur und Elfenglasur (à 125 g)
PICKERD Elfen-Schrift
PICKERD Mini-Herzen

Zubereitung:

1. Mandeln, Mehl, Puderzucker, Vanila, Butter und Eigelbe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und mit Herz-Ausstechformen 10 große Herzen ausstechen. Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Glasuren nach Packungsanweisung schmelzen, Herzen damit überziehen, nach Belieben mit Elfen-Schrift und Mini-Herzen verzieren und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 12 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 1828/437

EW: 4,8 g

F: 28,5 g

KH: 41,2 g

BE: 3,5



Muttertags-Torte (16 Stücke)

Zutaten:

Für die Cremefüllung:

2 Packungen Vanillepuddingpulver
1 Liter Milch
4 EL Himbeersirup
einige Tropfen PICKERD rote Lebensmittelfarbe
520 g weiche Butter
200 g frische Himbeeren
100 g Himbeergelee

Für den dunklen Boden:

1 Packung PICKERD Kuchenglasur Schoko-Traum (= 125 g)
20 g weiche Butter
3 Eier
70 g Zucker
80 g Mehl
30 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Für den hellen Boden:

3 Eier
70 g Zucker
80 g Mehl
30 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Für die Dekoration:

1 Packung PICKERD Fondant-Decke (= 430 g)
ca. 50 g Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft
PICKERD Mini-Herzen
PICKERD Zucker-Blüten

Zubereitung:

1. Für die Cremefüllung zunächst Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Sirup statt Zucker zubereiten und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Für den dunklen Boden Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, mit der Butter verrühren und etwas abkühlen lassen. Eier trennen, die Eigelbe mit 3 EL lauwarmem Wasser und Zucker dickschaumig aufschlagen. Schokoladenmischung unterrühren. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver dazu sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten



backen. Für den hellen Boden den Teig nach dem gleichen Prinzip, aber ohne Schokolade zubereiten und ebenso backen. Beide Böden auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Für die Cremefüllung die Butter schaumig aufschlagen und den Pudding eszlöffelweise unterziehen. $\frac{3}{4}$ der Creme abheben und Himbeeren vorsichtig unterheben.
4. Die ausgekühlten Böden halbieren. Den unteren hellen Boden zunächst mit Himbeergelee, dann mit Himbeer-Buttercreme bestreichen. Darauf den unteren dunklen Boden legen und ebenso bestreichen. Mit dem oberen hellen Boden ebenso verfahren und zum Schluss den oberen dunklen Boden auflegen. Oberfläche und Rand der Torte mit der restlichen Creme ohne Himbeeren bestreichen.
5. Fondant-Decke vorsichtig von der Folie lösen und auf die Torte auflegen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und mithilfe des Zuckerguss die Mini-Herzen und Zucker-Blüten auf der Torte befestigen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: 2 x ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Pro Stück:

kJ/kcal: 2594/620

EW: 6,5 g

F: 37 g

KH: 65,7 g

BE: 5,5



Lustige Cake-Pops (ca. 20 Stück)

Zutaten:

je 150 g heller und dunkler Biskuitboden (fertig käuflich)

60 g weiche Butter

70 g Puderzucker

140 g Frischkäse

Nach Wahl: je 1 Packung PICKERD Kuchenglasur Schoko-Traum, Vollmilch-Genuss, Karamell-Fantasie, Elfen- und Drachenglasur

Nach Wahl: PICKERD Blüten-Zauber, Mini-Herzen, Ritter-Perlchen und Drachen-Perlchen

Außerdem: Cake-Pop-Stiele

Zubereitung:

1. Biskuitböden einzeln fein zerbröseln und jeweils mit der Hälfte Butter, Puderzucker und Frischkäse vermengen.
2. Den hellen und dunklen Teig in jeweils 10 gleichgroße Portionen aufteilen, zu Kugeln formen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Glasuren nach Packungsanweisung schmelzen. Die Cakepop-Stiele in die Schoko-Traum-Glasur tauchen, in die Bällchen stecken und weitere ca. 15 Minuten kalt stellen.
3. Glasuren evtl. nochmals erwärmen und die Cake-Pops durch Eintauchen nach Wunsch mit den Glasuren überziehen. Mit Blüten-Zauber, Mini-Herzen und Zucker-Perlchen verzieren und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kühlzeit: ca. 1,5 Stunden

Pro Stück:

kJ/kcal: 921/220

EW: 2,4 g

F: 11,4 g

KH: 26,4 g

BE: 2



Vanille-Cake-Pops (ca. 50 Stück)

Zutaten:

Für den Teig:

220 g weiche Butter
200 g Zucker
2 TL PICKERD Vanila
4 Eier
220 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Milch
Fett für die Form

220 g Frischkäse

Für die Glasur:

2 P. PICKERD Elfenglasur (à 100 g)
50 g Päckchen PICKERD zarte Schokoladen-Herzchen
2 P. PICKERD Vanilleglasur (à 100 g)

Außerdem:

50 Holzspieße
Plätzchenausstecher in Herzform

Zubereitung:

1. Für den Teig Butter, Zucker und Vanila schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm) füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 45 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen fein zerbröseln, mit Frischkäse vermengen und in zwei Portionen teilen.
2. Für Cake-Pops in Herzchen-Form eine Teighälfte zwischen Folie ca. 1,5 cm dick ausrollen, ca. 25 Herzchen ausstechen, mit der Spitze auf Holzspieße stecken und ca. 15 Minuten kalt stellen. Elfenglasur nach Packungsanweisung auflösen, Herzchen-Cake-Pops eintauchen, halbseitig mit Schokoladen-Herzchen bestreuen und trocknen lassen.
3. Aus der anderen Teighälfte ca. 25 walnussgroße Kugeln formen, auf Holzspieße stecken und ca. 15 Minuten kalt stellen. Vanilleglasur nach Packungsanweisung auflösen, Cake-Pops eintauchen, antrocknen lassen, erneut eintauchen, mit Schokoladen-Herzchen bestreuen und trocknen lassen. Vanille-Cake-Pops zusammen mit Herzchen-Cake-Pops in hohen Gläsern als Cake-Pop-Sträuße servieren.



Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 576/138

EW: 2 g

F: 9 g

KH: 12,5 g

BE: 1

Tipp: In Glasur getauchte Cake-Pops zum Trocknen in die Löcher von einem umgedrehten groben Sieb stellen.