



## Herzhafte Cakepops

### Zutaten

- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 6 EL Milch, 1,5% Fett
- 80 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Ei(er)
- 200 g Mehl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 2 TL Backpulver
- 30 g Parmesan, gerieben
- 200 g Frischkäse
- 5 EL Schlagsahne
- 1 TL Schnittlauchröllchen

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Die Cakepop-Form einfetten.
2. In einer Schüssel Speisequark, Milch, THOMY Reines Sonnenblumenöl und Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl mit MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma, Backpulver und Parmesan mischen.
3. Die Mehlmischung unter die Quark-Öl-Mischung rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die Mulden der Cakepop-Form spritzen. Dabei darauf achten, nicht zu viel Teig einzufüllen.
4. Die geschlossene Cakepop Form auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen und ca. 15 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die Cakepops mit einem Stiel versehen. Für die Umhüllung Frischkäse mit Sahne glattrühren, die Teigkugeln rundum bestreichen und in Schnittlauchröllchen wälzen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	38 kcal
Fett	2 g
Protein	2 g

🕒 33 Minuten

⊕ 60 Stück