

Bunte Cake-Pops

Bildquelle: Google

Du brauchst (für 15-20 Stück)

Für den Teig

150 g Butter, 100 g Zucker,
1/2 Pck. Vanillezucker,
200 g Mehl, 1 TL Backpulver,
eine Prise Salz, 2 Eier,
80 g Zartbitter-Kuvertüre

Fürs Frosting

125 g Butter,
200 g Puderzucker,
100 g Zartbitter-
Kuvertüre, bunte
Streusel, Zuckeraugen,
Zuckerschrift,
Cake Pop Stiele

So wirds gemacht

- 1 Zuerst wird der Kuchen zubereitet. Dazu Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. In einem extra Gefäß Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die Eier unter die Buttermasse rühren, dann die Mehlmischung hinzufügen.
- 2 Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und unter die Masse heben. Den Teig in einer eingefetteten Form etwa 45 Minuten bei 190 °C backen und abkühlen lassen.
- 3 Fürs Frosting die Butter cremig schlagen, Puderzucker zugeben, die flüssige Kuvertüre untermischen und eine halbe Stunde kalt stellen.
- 4 Kuchen fein zerkrümeln, Schoko-Frosting-Masse hinzufügen und alles zusammenkneten. Die Masse in 15–20 Portionen teilen, durchkneten und je zu einer Kugel rollen.
- 5 Überzug-Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen. Stiel eintauchen und in die Teigkugel stecken. Wenn die Schokolade leicht fest und trocken ist, Cake-Pop in die Kuvertüre tauchen und drehen, bis keine Schokolade mehr heruntertropft.
- 6 Danach in den Streuseln wälzen. Cake-Pops zum Trocknen in ein Glas stellen und Augen mit Zuckerschrift ankleben.

Förderbereiche



Feinmotorik



Backen

