

Lustige Cake Pops

ZUTATEN FÜR DEN TEIG (25 CAKE POPS):

1 Ei
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g geschmolzene Butter
300 ml Buttermilch
275 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron



UND SO GEHT'S:

Das Ei mit Zucker, Vanillezucker und Salz verquirlen. Anschließend die geschmolzene Butter und Buttermilch unterrühren. Das Mehl in eine separate Schüssel sieben, Backpulver und Natron dazugeben und unter die restlichen Zutaten mischen. Den fertigen Teig in eine Kuchenform geben. Anschließend für ca. 20 Minuten in den 175 °C vorgeheizten Ofen schieben und nach Ablauf der Backzeit zum Abkühlen herausnehmen.



Den vollständigen angekühlten Teig möglichst fein zerbröseln - den knusprigen Rand vorher abschneiden, denn die harten Stückchen stören sonst später beim Formen möglichst glatter Kugeln.



Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker unter die feinen Kuchenkrümel rühren, bis die Masse eine Konsistenz hat, die sich leicht formen lässt - in etwa wie weiche Knete. Nun gleich große Bällchen formen (ca. 35 g Teig), die anschließend für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach wandern. Anschließend werden die Stiele befestigt. Taucht diese in geschmolzene Schokolade und steckt sie in die angefrorenen Bällchen. Danach wandern die Cake Pops erneut 20 Minuten in das Gefrierfach.



In der Zwischenzeit kann die Glasur geschmolzen und eingefärbt werden. Füllt die Schokolade in eine höheres Glas. Die kalten Cake Pops werden in die Glasur getaucht und anschließend so lange in die Luft gehalten oder in ein Stück Styropor gesteckt, bis die Glasur ausgehärtet ist. Mit Zuckerschrift können jetzt noch Muster oder Gesichter aufgemalt werden.

Viel Spaß mit den Cake Pops wünscht euch
Christina Mühlböck

ZUTATEN FÜR DIE CAKE POPS:

200 g Frischkäse
20 g Mascarpone
15 g Puderzucker
300 g weiße Schokolade
Lebensmittelfarbe
Steusel zum Dekorieren
Cake Pop-Stiele

