

Babyrassel-Cake-Pops

Saftige Cake-Pops als Leckerei auf einer Babyparty.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Buttercreme:

75 g weiche Butter
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
etwa 2 EL Orangensaft oder Apfelsaft

Außerdem:

etwa 12 Sticks für CakePops und Lollis

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Zuckerdekor , z. B. Zuckerherzen, -perlen, Glitzerzucker
Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



3 Buttercreme zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und nach Packungsanleitung schmelzen, Vanille-Extrakt unterrühren. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und die Kuvertüre nach und nach unterrühren. Den Boden darauf bröseln, Saft hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer festen Masse verrühren. Aus der Masse etwa 12 Kugeln formen. Nach Belieben die Kugeln flach drücken. Sticks in die Kugeln stecken und mind. 30 Min. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kugeln nacheinander mit Hilfe eines Teelöffels mit der Kuvertüre überziehen. Etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Beliebig mit dem Dekorschmuck verzieren und Kuvertüre fest werden lassen. Die Babyrasseln nach Belieben mit Geschenkbandern verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die fertigen Babyrassel-Cake-Pops am besten im Kühlschrank aufbewahren.

