

Cake-Pop-Schäfchen

Kleine Windbeutel mit hübscher Dekoration am Spieß

etwa 18 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

1 Pr. Salz

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 3 Eier (Größe M)

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Vanille-Geschmack

300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

200 g weiße Schokolade

18 Holzspieße

etwa 1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

etwa 3 EL Kokosraspel

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten.:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 18 gut walnussgroße Häufchen auf das Backpapier setzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Windbeutelchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Quarkfein mit Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle (Ø etwa 8 mm) geben. In jeden Windbeutel ein Loch bohren und die Creme gleichmäßig in alle Beutelchen spritzen. Die gefüllten Beutelchen in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Etwa 50 g der Schokolade mit einem Sparschäler in Locken abschaben. Übrige Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Jeden Holzspieß mit einem Ende in die Schokolade tauchen, in ein gefülltes Beutelchen stecken, auf ein Stück Backpapier legen und fest werden lassen.

5 Die übrige Schokolade mit dem Öl verrühren und jedes Beutelchen dünn damit einpinseln. Die eine Hälfte mit Schokolocken, die andere mit Kokosraspeln bestreuen. Die "Schäfchen" entweder auf Backpapier oder in hohe Gläser gestellt oder in Styropor gesteckt fest werden lassen. Dann mit Zuckerschrift "Augen", "Münder" und "Ohren" der "Schäfchen" aufmalen.