

Cake-Pops Hochzeit

Zitronige Cake-Pops aus kleinen fertigen Kuchen werden mit Schokolade und Zuckerdekor ganz schnell als Braut und Bräutigam verziert.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten für die Cake-Pops:

1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen
1 - 2 EL Orangenlikör oder Orangensaft

Zum Verzieren:

8 Sticks für CakePops und Lollis
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Witzige Zuckermotive

Wie bereite ich zauberhaft verzierte Cake-Pops für eine Hochzeit zu?:

① Cake-Pops zubereiten:

Die Zitronenkuchen in einer Rührschüssel fein zerbröseln. Kuchen und Orangenlikör oder Orangensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen zu einer Rolle formen und diese in etwa 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Kugeln 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

② Cake-Pops verzieren:

Kuvertüresorten getrennt voneinander klein hacken. Weiße Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In alle Kuchenkugeln einen Stick stecken und vorsichtig mit der weißen Kuvertüre überziehen. Cake-Pops auf Backpapier setzen und weiße Kuvertüre fest werden lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Restliche weiße und dunkle Kuvertüre getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 4 Cake-Pops schräg in die dunkle Kuvertüre tauchen, so dass ein "Anzug" entsteht. Die übrigen Cake-Pops nochmal gut zur Hälfte in die weiße Kuvertüre tauchen, so dass ein "Brautkleid" entsteht. Cake-Pops auf Backpapier setzen. Die restliche Kuvertüre jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Cake-Pops nach Belieben mit einem Muster oder Accessoires verzieren. Die Zuckermotive vorsichtig mit etwas Kuvertüre an den Cake-Pops befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Unter [Kuvertüre schmelzen und temperieren](#) wird beschrieben, wie Kuvertüre einen tollen Glanz bekommt.
- In gut schließenden Dosen können die Cake-Pops etwa 5 Tage aufbewahrt werden.
- Nach Belieben farblich passende dicke Strohhalme in die Cake-Pops stecken.

