




Cake-Pops-Liebe

Kleine Kuchen mit hübscher Dekoration am Stiel

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-CakePops-Form "Herzen und Kugeln" 16er:

Silikon-CakePops-Form "Herzen und Kugeln" 16er

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Zuckerdekor, z. B. Dr. Oetker Dekor Kreation, Streudekor

1 Vorbereiten.:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen und untere Hälfte der CakePops-Form darauflegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Ei in einer kleinen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Teig in einen Einwegspritzenbeutel füllen und verschließen. Eine Ecke von ca. 1 cm abschneiden und den Teig in die Mulden spritzen, die Formen sollen bis zum Rand gefüllt sein. Obere Backformhälfte aufsetzen (Abb. 1) und festdrücken. Backform mit dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Form mit dem Rost aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Min. abkühlen lassen. Die Oberhälfte der Backform abheben, Gebäcke herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäcke auf die Cake-Pop-Stiele stecken, mit Kuvertüre überziehen und etwas abtropfen lassen. Wenn die Kuvertüre anzieht, nach Wunsch mit dem Dekor verzieren. Cake-Pops in hohe Gläser oder in Styropor stecken und fest werden lassen.

