

# Cake-Pops

Diese köstlichen kleinen Kuchen am Stil sind super-saftig und ohne Backen ganz leicht selbst gemacht. Die schmecken einfach allen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Cake-Pops:

1 Dr. Oetker fertiger Marmorkuchen  
oder Dr. Oetker fertiger  
Schokokuchen  
etwa 3 EL Orangensaft

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Dr. Oetker Streusel-Spaß Bio  
Nonpareilles

### Außerdem:

etwa 16 Papierstrohhalme oder  
Holzspieße

## Wie mache ich Cake-Pops?:

### 1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel fein zerbröseln.

### 2 Cake-Pops-Masse zubereiten:

Kuchen und Orangensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer Masse verrühren, die sich gut zu Kugeln formen lässt, evtl. noch 1 TL Orangensaft zugeben.

### 3 Cake-Pops formen:

Die Masse zu einer Rolle formen, diese in etwa 16 gleich große Stücke schneiden und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kuchenkugeln mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

#### 4 Cake-Pops mit Guss überziehen:

Kuvertüre hacken und mit Öl bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Papierstrohhalm oder Holzspieße evtl. etwas kürzen, etwa 2 cm tief in den Guss tauchen und sofort in die Kugeln stecken. Dann die Kugeln nacheinander mit Hilfe eines Teelöffels mit der Kuvertüre überziehen und etwas abtropfen lassen. Die Kugeln mit Nonpareilles bestreuen, in ein mit Zucker gefülltes Glas stellen und fest werden lassen. Wenn die Kuvertüre zu fest wird, einfach im Wasserbad wieder erwärmen.

Cake-Pops bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Cake-Pops können etwa 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Anstelle von Orangensaft kann auch Eierlikör verwendet werden.
- Die Cake-Pops können auch, mit dem Stiel nach oben, auf ein Stück Backpapier gestellt werden.