

Fußball-Cake-Pops

Ein süßer Snack aus Brownies für jeden Fußball-Fan.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
50 ml Wasser

Zum Verzieren:

Esspapier
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
gelb und rot
2 - 3 EL Orangensaft
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Außerdem:

etwa 40 Holzspieße

Wie bereite ich Fußball-Cake-Pops zu?:

1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Eier, Speiseöl und Wasser hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren, Raspelschokolade (liegt der Backmischung bei) unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Seiten der Form aufklappen und den Kuchen der Länge nach halbieren. Eine Hälfte vom Boden der Form lösen und auf eine Platte legen. Den restlichen Brownie in einer Rührschüssel grob zerbröseln.

Rot-gelbe Karten (etwa 16 Stück):

Das Esspapier in passende Stücke (etwa 4 x 3 cm) schneiden. Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und warm halten. Das Esspapier dünn mit der Kuvertüre bestreichen, auf beide Seiten der Brownie-Stücke "kleben" und leicht andrücken. Auf einer Seite gelbe Speisefarbe gleichmäßig mit einem Pinsel oder einem Messer auf dem Esspapier verteilen. Die andere Seite rot bemalen. Die rot-gelben Karten auf Holzspieße stecken.

Fußbälle (etwa 24 Stück):

Zu den Brownie-Bröseln zunächst 2 EL Orangensaft geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verkneten, die Masse soll sich zu Kugeln formen lassen, wenn sie zu bröselig ist, noch etwas Saft zugeben. Die Masse zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke scheiden. Diese halbieren. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Jeweils einen Holzspieß etwas in die Kuvertüre tauchen und die Kugel hineinstecken. Alle Kugeln mind. 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann die Kugeln nacheinander mit der Kuvertüre überziehen und mit wenig Raspelschokolade bestreuen. Auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei den rot-gelben Karten überstehendes Esspapier mit einer Schere abschneiden.

