

Lava-Cake-Pops

Einfache und leckere Kuchenkugeln vom Stiel

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Choco Lava
1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel
Lava
etwa 50 g Dr. Oetker
Kuchenglasur Dunkel

Zum Verzieren:

etwa 4 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
etwa 4 EL Dr. Oetker gehackte
Mandeln
etwa 2 EL Dr. Oetker
Genusswerkstatt Salted Caramel
Fudge

Außerdem:

etwa 12 Holzspieße
Backpapier

Wie gehen einfache Choco-Cake-Pops?:

1 Vorbereiten:

Küchlein auspacken und in einen Rührbecher geben. Mit dem Mixer (Knethaken) so lange verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

2 Zubereiten:

Die Masse in etwa 12 gleich große Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Kugeln auf einen Teller legen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

3

In der Zwischenzeit Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Holzspieße mit einer Seite in die Glasur tauchen, in die Kugeln stecken und Glasur fest werden lassen.

- 4 Dann die Kugeln mit dem Stiel hochnehmen, vollständig in die Glasur tauchen und etwas abtropfen lassen. Bevor die Glasur fest wird, mit Raspelschokolade, Mandeln oder gehacktem Caramel-Fudge bestreuen und auf ein Stück Backpapier legen, bis die Glasur fest geworden ist.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für knackigere Cake-Pops kneten Sie 2 EL gehackte Mandeln in die Cake-Pop-Masse.
- Die Cake-Pops können auch mit Kuchenglasur Hell überzogen werden.