

# Monster-Cake-Pops

Leckere Cakepops mit Zuckerguss in Monster-Optik.

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Backpapier

## All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

## Cake-Pops:

100 g Apfelmus  
1 EL Zitronensaft

## Außerdem:

etwa 15 Sticks für CakePops und Lollis

## Zum Verzieren:

2 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## Wie mache ich Monster-Cake-Pops?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden und mitgebackenes Backpapier entfernen und Gebäck erkalten lassen.

### 3 Cake-Pops zubereiten:

Den Boden in eine Rührschüssel bröseln. Apfelmus und Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer festen Masse verarbeiten (Abb. 1).



- 4 Die Masse in etwa 15 gleich große Portionen teilen. Diese zu Kugeln, Kegeln, Ovalen, Tropfen, Zylindern etc. formen. Jeweils einen Stick hineinstecken (Abb. 2) und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



### 5 Verzieren:

Zunächst **1 Pck. Zuckerguss** gut durchkneten, in ein Schälchen füllen und kurz im Wasserbad erwärmen, damit er flüssiger wird. Speisefarbe beliebig in Tröpfchen daraufgeben (Abb. 3) und **nicht** verrühren.



- 6 Mit Hilfe eines Löffels die Cake-Pops überziehen, so dass Marmoreffekte entstehen (Abb. 4). Die Cake-Pops kurz mit dem Stiel nach oben auf Backpapier abtropfen lassen, dann in einen Ständer stecken. Übrigen Guss vom Papier kratzen und für das weitere Überziehen verwenden. Das zweite Pck. Zuckerguss ebenso verwenden.



- 7 Bevor der Guss fest geworden ist, die Cake-Pops mit den Zuckeraugen und Gebäckschmuck "monstermäßig" dekorieren (Abb. 5).



Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfrierggeeignet und die Cake-Pops kann man max. 3 Tage im Voraus zubereiten.