

Muttertags-Cake-Pops

Mit diesem Rezept lassen sich ganz einfach niedliche Cake-Pops aus fertigem Kuchenteig zubereiten. Ein leckeres Rezept für den Muttertag.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
oder 300 g selbstgebackene
Kuchenreste
2 - 3 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 EL Sonnenblumenöl
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor
Alphabet & Ziffern

Außerdem:

etwa 16 Holzspieße oder
Papierstrohhalm (nicht zu lang)

Wie mache ich einfache Cake-Pops zum Muttertag in Herzform?:

1 Cake-Pops zubereiten:

Kuchen in einer Rührschüssel fein zerbröseln. Kuchen und Fruchtaufstrich mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten, formbaren Masse verrühren. Die Cake-Pop-Masse mit den Händen flach drücken und dann mit einem Teigroller, zwischen Folie oder Backpapier etwa 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Herzausstecher (4-5 cm) etwa 16 Herzen ausstechen.

2 Cake-Pops verzieren:

Kuvertüre klein hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Einen Holzspieß oder Papierstrohhalm in die Kuvertüre tauchen und dann unten in die Herzspitze stecken. Die Kuvertüre fest werden lassen. Dann die Cake-Pop-Hezen in die weiße Kuvertüre tauchen und mit Hilfe eines kleinen Löffels überziehen. Die Kuvertüre gut ablaufen lassen, das Herz vorsichtig am Schüsselrand abstreifen und dann auf Backpapier legen. Die Muttertags-Cake-Pops mit dem Dekor-Mix bestreuen oder mit dem Alphabet nach Wunsch belegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Cake-Pops etwa 5 Tage aufbewahren.

