

Surprise-Inside-Cake-Pops

Süße Cakepops für die Baby-Show oder Gender Reveal Party

etwa 45 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot oder blau

Außerdem:

etwa 45 Sticks für CakePops und Lollis
200 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 5 EL Maracujanektar
etwa 45 Sticks für CakePops und Lollis

Zum Verzieren:

etwa 350 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Finesse und Salz nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Je nach gewünschter Farbe den Teig mit roter oder blauer Speisefarbe färben. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Cake-Pops zubereiten:

Den Kuchen in eine Schüssel bröseln. Frischkäse und Saft hinzugeben und zu einer homogenen Masse formen. Anschließend etwa walnussgroße Kugeln (etwa 20 g) formen. Jeweils einen Stick hineinstecken und 1 Std. kalt stellen.

4 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. **Hinweis:** Das Gefäß sollte nicht zu flach sein, dann lassen sich die Cake-Pops besser in die Kuvertüre tauchen. Einen Streifen Backpapier bereitlegen. Die Cake-Pops rundherum in die Kuvertüre tauchen und auf das Backpapier setzen. Mit Dekor Kreation blau und rot gemischt bestreuen und fest werden lassen. **Hinweis:** Anschließend überprüfen, ob die Kuvertüre den ganzen Cake-Pop umschließt. Falls nicht, diese mit geschmolzener Kuvertüre bepinseln. Nach Belieben kleine Labels basteln, z. B. mit "he or she?" beschriften und an die Sticks kleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Maracujanektar kann man die Surprise-Inside-Cake-Pops auch mit Orangensaft zubereiten.
- Den Kuchen und/oder die Cake-Pops kann man gut einen Tag im Voraus zubereiten.
- Nach Belieben die Krume des Kuchens rundherum abschneiden, dann ist die Cake-Pop-Masse glatter.

