

# Upside Down Cake-Pops

Saftige Kuchenkugeln mit Kokos.

etwa 27 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 18 cm):**  
Backpapier

## Rührteig:

75 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Milch

## Cake-Pops:

80 g Kokosraspel  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
50 g Schlagsahne  
3 EL Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®

## Zum Verzieren:

etwa 27 Sticks für CakePops und Lollis  
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
Kokosraspel  
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie mache ich Upside Down Cake-Pops?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. 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. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier abziehen.



**3** Cake-Pops zubereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Kuvertüre fein hacken. Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse, **50 g Kokosraspel** und Likör in eine Rührschüssel füllen. Den Kuchen darauf bröseln und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer festen Masse verrühren. Aus der Masse etwa 27 Kugeln formen.

**4** Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Je einen Stick etwa 1 cm tief in die Kuvertüre eintauchen, in eine Kugel stecken, auf ein Stück Backpapier legen und fest werden lassen.

**5** Kugeln in die Kuvertüre tauchen und etwas abtropfen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Brett stellen. So lange die Kuvertüre noch weich ist, beliebig mit den übrigen gerösteten und ungerösteten Kokosraspeln, Buchstaben und Dekorblüten verzieren. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Upside Down Cake-Pops am besten im Kühlschrank aufbewahren.
- Sie können den Likör auch durch Orangensaft ersetzen.
- Die Cake-Pop-Masse kann man bereits am Vortag zubereiten und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

