

Vegane Cake-Pop-Blumenwiese

Vegane Cakepops mit Schokolade und Nüssen.

etwa 28 Stück



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
vegane Margarine

All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
150 g Weizenmehl
1 geh. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Außerdem:

etwa 28 Holzspieße
etwa 3 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
etwa 2 geh. EL Dr. Oetker Haselnusskrokant
etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge
Dr. Oetker Feine Dekorbüten

Wie mache ich eine vegane Cake-Pop-Blumenwiese?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao mischen, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Öl und Mineralwasser mit dem Mixer (Rührstäbe) unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre ebenfalls unter Rühren zufügen. Den Teig in der Form verstreichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Backpapier vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 **Cake-Pops:**

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen und den Kuchen in einer Rührschüssel zerbröseln. Orangensaft hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer homogenen Masse vermengen. Daraus etwa walnussgroße Kugeln formen und auf Holzspieße stecken.

4 **Verzieren:**

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln mit der Kuvertüre überziehen und mit einem Pinsel die überschüssige Kuvertüre abstreifen. Die Schokolade kurz anziehen lassen, dann mit Krokant und/oder Pistazien bestreuen und auf einige Cake-Pops Dekor-Schmetterlinge und Blüten setzen. Cake-Pops stehend fest werden lassen, dafür die Cake-Pops am besten in ein hohes, mit Zucker gefülltes Gefäß stellen.

