


Wasserbälle

Leckere Cake-Pops aus Zitronenkuchen.

etwa 16 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
2 gestr. EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün, rot
Puderzucker

Außerdem:

Backpapier
Gefrierbeutel

Wie mache ich süße kleine Wasserbälle als Cake-Pops?:

1 Vorbereiten:

Ein großes Brett oder Backblech mit Backpapier belegen. Kuchen in Stücke schneiden (Abb. 1), dann in einer Rührschüssel grob zerbröseln.



2 Zubereiten:

Fruchtaufstrich zu den Kuchenbröseln geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Masse in etwa 16 gleich große Portionen teilen (Abb. 2). Jede Portion zu einer Kugel formen und auf das Backpapier legen.



3 Verzieren:

Weißes Fondant dritteln, ein Drittel mit Speisefarbe grün anfärben und ein Drittel mit Speisefarbe rot anfärben, dabei etwas Puderzucker unterkneten. 3 Gefrierbeutel aufschneiden und jeweils eine Farbe Fondant sehr dünn dazwischen ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen. Von jedem Taler mit dem Ausstecher 2 Ellipsen abtrennen (Abb. 3).



4 Diese im farbigen Wechsel so an die Kugeln andrücken, dass diese farbige Streifen bekommen (Abb. 4).



Tipps aus der Versuchsküche

- Ganz nach Geschmack andere Sorten Fertigmöden von Dr. Oetker nehmen.
- Das süße Gebäck kann max. 4 Tage im Voraus zubereitet werden.