

Cake Pops

 sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/cake-pops



FÜR DEN SCHOKOKUCHEN

4	Eier
400 g	Schokolade
200 g	Butter
½ Pck	Backpulver
125 g	Mehl

FÜR DIE CAKE POPS Mehl

½ Glas	Marmelade
200 g	Mascarpone

FÜR DIE SCHOKOLADENHAUBE UND DEKORATION

0	Bunte Zuckerstreusel
200 g	Kuvertüre

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Insgesamt: 95 Minuten

Cake Pops: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 35 Minuten

Temperatur: 160 °C Umluft

Backform: 1x Tarteform

Schritt 1: Zubereitung des Schokokuchens

Die Schokolade über einem Wasserbad erwärmen. Zur flüssigen Schokolade die Butter hinzugeben. Sobald die Schoko – Buttermischung flüssig geworden ist, in eine Rührschüssel geben. Eier, Backpulver und Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben. Eine Tarteform mit Butter ausfetten und die Kuchenmasse hineingeben. Bei 160 Grad Umluft im Ofen für 35 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Schritt 2: Herstellung des Cake Pop Teigs

Den ausgekühlten Kuchen mit den Händen zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Mascarpone und Marmelade dazugeben. Janine verwendet Erdbeermarmelade, aber das kann je nach Geschmack ausgetauscht werden. Alles schön miteinander vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Danach den Teig in kleine Bällchen rollen. Ganz wichtig: die gerollten Bällchen müssen für 30 Minuten kaltgestellt werden.

Schritt 3: Dekorieren

Kuvertüre klein brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die Bällchen auf Holzstäbchen stecken und diese nacheinander vorsichtig durch in die geschmolzene Kuvertüre ziehen. Holzstäbchen entweder auf einen Teller legen oder in Cakepop Halter stecken. Danach mit bunten Streuseln nach Belieben verzieren. Auskühlen lassen und genießen!