

Schokoladen-Cake-Pops

Zutaten für 45 Stück:

150 g weiche Butter

1 Prise Salz

120 g Puderzucker

2 Eier

200 g Mehl

50 g Kakaopulver

2 gehäufte TL Backpulver

150 ml Milch

200g Kuvertüre nach Wahl

→ ich mische immer Vollmilch und dunkle Kuvertüre

150 g Mascarpone

→ da reicht die fettreduzierte

1 Becher Philadelphia mit Milka

→ oder alternativ 175g Frischkäse und 100g Puderzucker

Deko-Zucker oder -Streusel

Ca. 48 Cake-Pop-Stiele

→ z.B. bei Xenos zu finden

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Butter, Salz und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver sieben und im Wechsel mit der Milch unter die Buttermischung rühren.
2. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Kastenform streichen. Im Ofen etwa 45 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Kuchen aus der Form stürzen und in eine Schüssel krümeln. Mascarpone und Frischkäse glatt rühren und unter die Kuchenkrümel mischen. Aus dem Teig mit den Händen etwa 45 Cake-Pops (4 cm Durchmesser) rollen.
4. Kuvertüren im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cake-Pop-Stiele etwa 2 cm tief in die flüssige Schokolade tauchen und so tief auch in den fertig geformten Cake-Pop stecken. Auf ein Tablett legen, für 15 Minuten in den Tiefkühler oder für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Kuvertüre am Spieß wird dann wieder fest und verklebt mit dem Teig. So wird verhindert, dass der Teig beim Tauchen verrutscht oder sich um den Stiel dreht.
5. Die Kuvertüre erneut erwärmen und die Cake-Pops einzeln kurz eintauchen. So gut wie möglich abtropfen lassen.
6. Die Cake-Pops mit Deko-Zucker oder -Streuseln bestreuen und fest werden lassen. Dabei die Stiele am besten in einen hohen mit Zucker gefüllten Becher stellen, damit sie aufrecht stehen.

Zuckersüße Grüße, deine ***Papierfee***

Helle Cake-Pops

Zutaten für ca. 40 Stück:

400g Butterkekse

150g Mascarpone

1 Brunch Aufstrich „Zuckerperle“ → alternativ 175g Frischkäse und 100g Puderzucker

250g „Candy-Melts“ o. Kuvertüre → z.B. von Xenos (ich hatte gelb (Zitrus) und rosa (Erdbeere))

Ca. 40 Cakepopstiele → z.B. bei Xenos zu finden

Deko-Zucker oder -Streusel

Zubereitung:

1. Die Kekse portionsweise in einer Küchenmaschine zerkrümeln oder die Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln.
2. Den Frischkäse und die Mascarpone zu den Krümeln geben. Am besten zuerst mit einem Löffel rühren, dann mit den Händen kurz durchkneten, bis ein glatter und gut formbarer Teig entstanden ist. Den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Teig mit den Händen zu kleinen Bällchen (3-4 cm Durchmesser) rollen und kalt stellen.
4. In der Zwischenzeit die "Candy Melts" (kleine farbige Schokoladenplättchen, die wie Kuvertüre verarbeitet werden) im warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Cake-Pop-Stiele etwa 2 cm tief in die flüssige Candy Melts-Masse tauchen und so tief auch in den fertig geformten Cake-Pop stecken. Auf ein Tablett legen, für 15 Minuten in den Tiefkühler oder für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Kuvertüre am Spieß wird dann wieder fest und verklebt mit dem Teig. So wird verhindert, dass der Teig beim Tauchen verrutscht oder sich um den Stiel dreht.
5. Inzwischen die restliche Kuvertüre oder "Candy Melts" wieder im heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die aufgespießten Cake-Pops portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und in die flüssige Schokolade tauchen.
6. Die Cake-Pops mit Deko-Zucker oder -Streuseln bestreuen und fest werden lassen. Dabei die Stiele am besten in einen hohen mit Zucker gefüllten Becher stellen, damit sie aufrecht stehen.

Zuckersüße Grüße, deine ***Papierfee***