

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Cakepops –
Kuchen am Stiel**



Zutaten

Teig





150 g Zucker
1 Prise Salz
¾ TL Backpulver
200 g Mehl
100 g flüssige Butter
½ TL Vanilleextrakt
2 Eier
50 ml warme Milch

Creme

100 g Sahne
200 g weiße
Schokolade
1 TL Vanilleextrakt

Dekoration

400 g weiße Kuvertüre
40 g Kokosöl
Cakepopsticks
200 g Kokosraspeln
Lebensmittelfarbpasten
gelb, blau, rosa
Zuckeraugen

 2,5 Std.  30 Min.  2 Std.  30 Stück

1 Teig

Zucker, Salz, Backpulver und Mehl verrühren. Butter, Vanilleextrakt, Eier und Milch einrühren. Den Teig in einen Backrahmen einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 12-15 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

2 Creme

Sahne aufkochen und vom Herd ziehen. Schokolade und Vanilleextrakt einrühren und abkühlen lassen.

Den Kuchen mit den Händen zerbröseln und anschließend mit der Creme vermischen. Nach Belieben mit etwas Marmelade oder Likör verfeinern.

Die Masse mit einem Eisportionierer (4 cm Ø) abstechen und gleichmäßige Kugeln formen. Diese auf einen Tortenretter setzen und 15 Minuten kühlen.

Die Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Cakepopsticks 1 cm tief hineinstecken und bis zur Mitte in jede Kugel stechen. 15 Minuten kühlen, damit die Cakepops nicht vom Stiel rutschen.

Die übrige Kuvertüre bei Bedarf erneut erwärmen und mit dem Kokosöl mischen.

Die Kokosflocken in 3 Schälchen aufteilen und mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe färben und mit einem Mixer fein mahlen.

3 Dekoration

Die Cakepops in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und dann mit den Kokosraspeln bestreuen. Anschließend die Zuckeraugen mit etwas Schokolade ankleben und die Cakepops im Kühlschrank etwa 30 Minuten festwerden lassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

