

CAKE POPS zum Anbeißen

Cake pops sind kleine Kuchen am Stiel, überzogen mit einer Glasur, einfach oder aufwändig dekoriert.

Cake Pops bestehen aus einem Kuchen und einem Frosting:

Biskuit: ca 45 Stück

<u>Zutaten:</u>	6 Eier	<u>Zubereitung:</u>	- Eier mit Zucker bis zur Schriftprobe schaumig rühren,
	20 dag Zucker		- Mehl vorsichtig unterheben und bei 180 – 200 Grad backen
	20 dag Mehl		

Frosting:

<u>Zutaten:</u>	10 dag Butter (zimmerwarm)	<u>Zubereitung:</u>	- Butter schaumig rühren,
	25 dag Frischkäse		- Frischkäse, Zucker und
	15 dag Zucker		Geschmackszutaten unterrühren;
	Vanillezucker,		
	Zitronenschale oder		
	Orangenschale		

Glasur:

Kuvertüre (dunkel, hell, färbig) , Ceres oder Öl

- Kuvertüre bei sanfter Hitze über Dampf schmelzen und wenig Ceres zufügen (Konsistenz der Glasur mittels eines Probe „Cake pops“ überprüfen!

Cake Pops

Zubereitung:

- Kuchen zerbröseln
- Frosting einkneten mit den Händen,
- Kugeln zu je 3 dag formen
- Kugeln eventuell kühlen oder anfrieren
- Stäbchen (Schaschlik – Spieße) in Glasur tauchen (= Kleber) und die Kugeln aufspießen,
- Cake pops glasieren und dekorieren und anschließend auf eine Styroporplatte stecken;

Schoko Cake pops: ca 35 Stück

<u>Zutaten:</u>	25 dag Butter	<u>Zubereitung:</u>	- Butter schaumig rühren,
	15 dag Zucker		- Zucker dazu rühren
	4 Eier		- Eier versprudeln und nach und nach beimengen,
	25 dag Mehl		- Mehl, Kakao, Backpulver und Salz
	1 TL Backpulver		versieben und unterrühren,
	5 dag Kakao gesiebt		- in einer Tortenform bei 180 Grad backen,
	Prise Salz		

Frosting:

<u>Zutaten:</u>	10 dag Butter (zimmerwarm)	<u>Zubereitung:</u>	- Butter schaumig rühren
	5 dag geschmolzene Schokolade		- Zucker, Schokolade,
	25 dag Frischkäse (evt. Schoko – Frischkäse)		Frischkäse und
	15 dag Zucker, Vanillezucker		Vanillezucker
			unterrühren,

Fertigstellung: siehe oben

Nusskuchen:

Zutaten: 10 dag Butter
3 dag Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Vanillezucker
4 dag Haselnüsse
15 dag Mehl
2 gestrichene TL
Backpulver
ca. 1 -2 El Milch

Zubereitung: - Butter schaumig rühren
- Zucker dazurühren
- Eier versprudeln und nach und nach
einrühren,
- Mehl, Nüsse, Salz und Backpulver
vermischen und unterrühren,
- Milch dazurühren,
- bei 180 Grad in einer Tortenform backen

Frosting:

Zutaten: 3 dag Butter
(zimmerwarm)
8 dag Frischkäse
8 dag Zucker
Vanillezucker

Zubereitung: - Butter schaumig rühren,
- Frischkäse, Zucker und
- Geschmackszutaten unterrühren;

Dekovarianten:

- Cake pops in Kokosflocken, Krokant, Schokostreusel oder Buntstreusel wälzen,
- Kokosflocken mittels flüssiger Lebensmittelfarbe färben!
- Schokolasuren können nicht mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden!
- Rollfondant verwenden!
- Schokolinsen, Zuckerherzen, Zuckerblumen, Zuckerperlen ... verwenden!
- Rollfondant verwenden;
- Ideen findest du im Internet!