




Backrezept für 24

Cake Pops – Kuchen am Stiel

Zutaten:	
<p>Zutaten: 125 g Butter 150 g Zucker 150 g Zartbitter-Schokolade 2 Eier 100g Mehl 1 Prise Salz 2 – 3 EL Kakaopulver Kuvertüre oder Zuckerglasur</p> <p>Zum Dekorieren: je nach Geschmack Krokant, Zuckerperlen, Decorzucker, Streudecor</p>	<p>verwendete Backform: „Cake Pops Backform“ von Nordic Ware Art. Nr.: NW-43622R in Rot NW-43622G in Grün NW-43622B in Blau</p> 
Backanleitung:	
<p>Den Ofen auf 170° vorheizen. Die Butter mit der Schokolade in einem Topf schmelzen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Beide Hälften der Backform buttern bzw. mit Backtrennspray (Art. Nr. 9500023) aussprühen und mit Kakao oder Mehl bestäuben. Den Zucker sowie das Kakaopulver zugeben und gut vermischen. Jetzt werden die Eier nach und nach hinzu gegeben und vollständig untergemischt, Mehl und Salz zugeben und wieder gut vermischen. Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels in die Backform-Hälfte ohne Loch randvoll (mit kleiner Wölbung) geben, die Backform-Hälfte mit Loch aufsetzen, mit Hilfe der Klammern befestigen und im Ofen ca. 15-18 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Nachdem die Cake Pops gebacken sind sollten sie noch ca. 10 Minuten in der Form auskühlen bevor sie entnommen werden. Die Kuvertüre nach Packungsanweisung schmelzen lassen, einen Stiel eintunken und sofort vorsichtig in einen Cake Pop stecken. Die Schokolade erkalten lassen bis der Stiel fest im Cake Pop steckt. So oft wiederholen bis jeder Cake Pop einen Stiel hat. Man kann die Cake Pops kurz in das Tiefkühlfach legen, dadurch wird die Schokolade schneller hart und die Stiele halten besser. Wenn alle Stiele fest sind können nun die Cake Pops verziert werden, dafür die Küchlein in flüssige Kuvertüre tauchen und sofort mit dem weiteren gewünschten Dekor verzieren. Zum trocknen die Cake Pops auf ein Blech oder Holzbrett legen oder in einen Styroporblock stecken. Die Menge ist ausreichend für 24 kleine Cake Pops!</p>	