



Cake-Pops Kuchenteig für Förmchen

Der gelingsichere Kuchenteig für Cake Pops ist sehr schnell zubereitet. Für dieses Rezept werden neben Cake-Pop Stielen auch Förmchen aus Silikon benötigt. Unser Spezial Thema Cake Pops zeigt die Zubereitung Schritt für Schritt mit vielen Bildern.

 60 Minuten

 20 Stück

Zutaten

Cake-Pops frisch zubereitet mit Förmchen

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

3-4 EL Milch

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Arbeitsgeräte:

1 Tiefkühlbeutel 6 Liter

1 Schere

20 Cake-Pop-Stiele

Glasur:

100 g dunkle oder helle Kuvertüre

15 g Ceres

Zubereitung

- Backofen bei 160°C Heißluft vorheizen.
- Weiches Ceres Kokosfett mit dem Rührgerät - Schneebesen aufschlagen.
- Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter schlagen.
- Die aufgeschlagenen Eier nach und nach zugeben, Milch dazu gießen, gut vermischen.
- Das Mehl einrühren und den cremigen Kuchenteig in den Tiefkühlbeutel einfüllen.
- Den Tiefkühlbeutel an einer Spitze aufschneiden und die Cake-Pop-Förmchen ohne Loch eben befüllen.
- Die Cake-Pop-Form mit dem Deckel (hat Löcher) verschließen und 25 Minuten backen.
- Die Cake-Pop Form mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- Für die Glasur die Schokolade klein schneiden und mit Ceres Kokosfett in einer Edelstahlschüssel über dem Wasserbad schmelzen.
- Die Cake-Pop Kugeln aus dem Kühlschrank und aus der Form nehmen.
- Die Cake-Pop Stiele in die Glasur tauchen und in die Kugeln/Herzen/Sterne stecken.
- Die Cake Pops durch die Glasur ziehen und so lange drehen, bis die überflüssige Glasur abgetropft ist.
- Die glasierten Cake-Pops in ein Stück Styropor oder eine Eierschachtel (Löcher vorbohren) stecken.
- Die glasierten Cake-Pops mit Zuckerstreuseln oder Zuckerkugeln bunt dekorieren, auskühlen lassen und genießen.

Süßes, Vegetarisch