Cake-Pops Kuchenteig für Förmchen

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

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.

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

Zurück