

CAKE-POPS

engbers

emiloadani

Utensilien:

15 Cake-Pop-Sticks oder Schaschlik-Spieße
Muffin-Backform / 8 Muffinförmchen
1 hitzebeständige Schüssel

Teig-Zutaten:

2 Eier (Größe M)
150 ml Milch
130 g Weizenmehl (Typ 405)
25 g Backkakao
100 g Zucker
60 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Butter
2 TL Backpulver
½ TL Natron

Ganache:

60 g Sahne
1 TL Honig
1 TL Butter
125 g Zartbitter-Kuvertüre

Deko:

15 rote Schokolinsen
15 kleine Salzbrezeln
30 Zucker-Augen
2 Packungen Kuchenglasur (dunkel)

Schritt 1 - Teig:

Zartbitterkuvertüre fein hacken und mit Kakao und Butter in einer geeigneten Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Eier mit Zucker schaumig schlagen, die geschmolzene Kuvertüre-Mischung zu den Eiern geben, gut umrühren.

Schritt 2 – Teig:

Backpulver, Natron und Mehl mischen und in den Teig sieben, alles gut verrühren. Milch hinzugeben, den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Die Muffins im Ofen ca. 20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Schritt 3 – Ganache:

Kuvertüre fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Honig, Sahne und Butter in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die heiße Mischung über die Kuvertüre gießen, einrühren und schmelzen lassen. 15 Minuten stocken lassen.

Schritt 4 - Formen

Die kalten/ausgekühlten Muffins in kleine Stücke teilen und diese mit der Ganache vermischen. Eine kompakte Masse, die sich gut formen lässt, sollte entstehen. Die Masse anschließend in 15 gleich große Kugeln formen und auf die Schaschlik-Spieße/Cake-Pop-Sticks stecken.

Schritt 5 – Dekorieren

Die Salzbrezeln mit einem scharfen Messer halbieren. Die Glasur nach Packungsanweisung schmelzen und in ein Gefäß füllen. Alle Cakepops einmal in die Glasur tunken und je 2 Salzbrezelhälften als Geweih, 2 Zuckeraugen und einer roten Schokolinse als Nase dekorieren.

Schritt 6 – Trocknen

1. Option: Nudelsieb – auf den Kopf stellen und die Spieße durch die Löcher stecken
2. Option: ein Behälter mit Kaffeebohnen, Reis o.Ä. füllen und sie da reinstecken
3. Option: Block Styropor
4. Option Cake-Pop-Ständer