

Merkblatt für die witzigen Kuchen am Stengel: Cake Pops

Einkaufsliste:

- Zutaten für ein Kuchen oder ein bereits gebackener Kuchen, z.B. Schoggicake
- Mascarpone, Frischkäse (auch fettreduziert möglich)
- Puderzucker (nach Bedarf)
- Zuckerglasur oder Schokoladenglasur (gibt es auch in anderen Farben als braun)
- Dekor, Lebensmittel-Farbstifte – je nach Wunsch (auch im Internet bestellbar, teilweise Starter-Kits erhältlich)
- Spiessli (Holz oder Plastik)
- Kartonschachtel mit Löcher oder Styroporblock mit Alufolie bezogen zum Aufstecken der Cake Pops

Zubereitung:

Den Kuchen zerbröseln.

Mit Mascarpone oder Frischkäse vermischen, evt. süssen, so dass ein Teig entsteht. Wenn er klumpt, ist er zu wenig feucht.

Dann kleine Kugeln formen, für Exakte: 25 Gramm = klein, 30 Gramm = gross auf der Küchenwaage abmessen.

Backblech mit Backpapier auslegen, die Kugeln darauf legen und kühlen (Tiefkühler eine Viertelstunde, Kühlschrank 3 bis 4 Stunden).

Glasur schmelzen, Spiesschen zuerst in die Glasur tunken, dann Kuchen aufsetzen, kurz warten.

Dann die Kugel in der Glasur drehen, evt. mit Löffelchen nachhelfen.

Solange die Glasur feucht ist, dekorieren (mit Perlen, Glitzer, Zuckerblumen, Streusel, usw).

Später evt. mit Lebensmittel-Farbstifte bemalen.

Essen oder in Folie einpacken, damit der Cake Pop nicht austrocknet. Kühl lagern.