

# Ball-Variationen

etwa 20 - 25 Stücke

   aufwändig

 bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Hilfsmittel:

etwa 20 - 25 Stk. Holzspiesse

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies

50 g Butter, flüssig

2 Stk. Eier

50 ml Milch

### Füllung:

40 g Dr. Oetker Dessert Sauce

Schokolade

50 ml Rahm

### Garnitur:

1 - 2 Beutel Dr. Oetker

Kuchenglasur weiss

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 Pck. Dr. Oetker

Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour

## 1 Vorbereiten:

20-25 Holzspiesse bereitlegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Die Brownies gemäss Packungsanleitung backen und danach erkalten lassen.

## 3 Füllung:

Die Brownies in einer Schüssel zerbröseln, Dessert Sauce Chocolat und Rahm dazugeben und alles mit dem Mixer zu einer feuchten Masse verrühren. Die Masse zu Kugeln von ca. 2 bis 3 cm Durchmesser formen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

④ Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Nach Belieben einfärben. Die Spitzen der Holzspiesse in die Glasur tauchen und in die geformten Kugeln stecken, etwas antrocknen lassen. Die Cake Pops in die verschiedenen Glasuren tauchen. Für die Fussbälle schwarzen Fondant auswallen und 8-eckig ausschneiden, mit wenig Wasser ankleben. Bei den restlichen Cake Pops mit den Dekorschriften Ballmuster zeichnen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Rugbybälle rollen Sie zuerst eine Kugel zwischen den Händen und flachen Sie dann erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite etwas ab. So erhalten Sie eine gleichmässige Rugbyform.