

# Cakesicles - Kuchen am Stiel

12 Stücke



aufwändig

☉ ☾ bis zu 90 Min.



## Zutaten:

### Teig:

115 g Mehl  
125 g Zucker  
45 g Kakaopulver  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
½ TL Dr. Oetker Natron  
1 Ei Grösse L, Zimmertemperatur  
125 ml Milch Zimmertemperatur  
75 ml Sonnenblumenöl  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
125 ml Wasser, heiss

### Frosting:

1 TL Butter, weich  
1 EL Joghurt nature  
25 g Puderzucker  
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture  
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss  
1 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur  
1 etwas Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix  
Dr. Oetker Streudekor Planet Mix  
Dr. Oetker Mini Marshmallows

## 1 Vorbereiten:

Cakesicle-Form (auch Mini-Glacé genannt), 12 Glacéstäbchen und eine Springform mit Ø 20cm bereitstellen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Natron in einer grossen Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Ei mit Öl, Milch und Vanille verquirlen, der Mehlmischung begeben und mit einer Kelle oder Gummischaber verrühren. Das kochende Wasser dazugießen und mischen, bis eine homogene Masse entsteht. (Hinweis: der Teig ist recht flüssig) Den Teig in die Backform giessen und für ca. 25-30 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten**

Wenn sich die Oberfläche des Kuchens fest anfühlt und bei der Stäbchenprobe keine Rückstände mehr kleben bleiben, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen. Danach aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen.

### 3 Frosting:

Während der Kuchen am Abkühlen ist, das Frosting herstellen. Weiche Butter und Joghurt mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse rühren. Vanille Paste und Puderzucker hinzugeben und für eine weitere Minute rühren.

Den abgekühlten Kuchen mit den Händen zerbröseln und mit 2 Esslöffeln der Butter-Frischkäse-Masse gut vermischen. Die Masse sollte sich ungefähr wie eine wie Schoko-Truffes-Masse anfühlen.

### 4 Dekoration:

Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Jeweils einen Esslöffel der Glasur in eine Cakesicle-Form füllen. Die Glasur mit einem Pinsel in einer dünnen Schicht auf dem Boden und an den Seiten jeder Form aufstreichen. Dann pro Form einen Glacéstiel in die Form/Öffnung stechen, um die Glasur aus diesem Bereich zu entfernen. Diesen Vorgang für die restlichen Glasurschalen wiederholen. Die Form dann für ca. 3-5 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur ausgehärtet ist.

Die Seiten der ausgehärteten Schalen mit einer weiteren dünnen Schicht der Glasur bepinseln und weitere 3-5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun je einen Esslöffel der vorbereiteten Kuchenmasse in die Glacéschale geben. Dabei zuoberst 2-3 Millimeter Platz für die zusätzliche Schokoladenschicht lassen, damit das Cakesicle komplett mit Glasur umhüllt werden kann. Alle vorbereiteten Formen so füllen.

Ca. 2 Teelöffel der restlichen Glasur in die zuvor freigelassenen 2-3 mm geben und ganz dünn verteilen. Diesen Vorgang für alle Cakesicles wiederholen und diese danach etwa 5 Minuten lang im Kühlschrank kühlen, bis auch die zuletzt angebrachte oberste Glasurschicht ausgehärtet ist.

Die Cakesicles vorsichtig aus der Form lösen und die Stäbchen in die untere Mitte der Cakesicles stecken. Die Glacékuchen nach Belieben mit mehr Glasur und Streudekor dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Da die Glasuren relativ schnell trocknen, sollte man zügig arbeiten.
- Wenn nur eine Cakesicle-Form vorhanden ist, jeweils einfach nur für eine "Serie" Glasur schmelzen und das dann jeweils immer mit der nächsten "Serie" Küchlein wiederholen.

