

Gespentische Cake-Pops

etwa 18 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Dr. Oetker Backspray

All-in-Teig:

100 g Mehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

75 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

75 g Butter, weich

1 Eier

1 EL Milch

Cake-Pops:

etwa 25 g Milkschokolade

etwa 3 EL Orangensaft

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant

weiss, ausgewallt

1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften

Glamour

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form verstreichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen. Springform lösen, entfernen und Backpapier abziehen und erkalten lassen.

3 Cakepops formen:

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen in einer Schüssel zerbröseln. Orangensaft hinzufügen und mit dem Mixer zu einer festen Masse verarbeiten. Die Masse in etwa 18 gleich grosse Portionen teilen und diese jeweils zu einem Kegel formen. Je ein Papierröhrli (oder Stäbchen) etwa 1/2 cm tief in die Schokolade tauchen, dann sofort in einen Kegel stecken und auf Backpapier im Kühlschrank 20-30 Min. fest werden lassen.

4 Dekoration:

Die Fondant-Decke abrollen, mit dem Wallholz grösser (Ø etwa 40 cm) ausrollen. Dann Taler (Ø etwa 9 cm) ausstechen. Je einen Fondanttaler über einen Cake-Pop legen, dabei aus dem Fondant Falten formen. Übrigen Fondant wieder verkneten und erneut ausrollen, bis für jeden Cake-Pop ein Taler ausgestochen ist. Mit Zuckerschrift Augen und Mund aufmalen und trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.