

Kuchen-Pops

etwa 52 Stücke



aufwändig

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 25 cm):

Holzspiesse:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
1 dl Milch
150 g Butter
3 Eier

Füllung:

160 g weisse Schokolade ,
geschmolzen
60 g Kokosraspeln
80 g Butter, weich
40 ml Milch
160 g Himbeerkonfitüre
2 Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) gut einfetten oder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. 52 Holzspiesse bereitlegen. Ergibt ca. 52 Kugeln.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Den Schoko Cake gemäss Packungsanleitung backen und danach erkalten lassen.

3 Füllung:

Den Kuchen in einer Schüssel zerbröseln, flüssige Schokolade, Kokosraspeln, Butter, Milch, Himbeerkonfitüre und Aroma zugeben und 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. Die Spitzen der Holzspiesse in die Glasur tauchen und in die geformten Kugeln stecken, etwas antrocknen lassen. Die Kuchen-Pops in die Glasur tauchen und, bevor sie trocken ist, beliebig mit Streudekor verzieren.