




# Schoko Cakepops

etwa 30 Stk.    etwas Übung erforderlich  bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Für die Kuchenbasis:

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

### Für die Cakepop-Masse:

100 g Mascarpone  
2 TL Dr. Oetker Madagaskar  
Bourbon Vanille Paste

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby  
Couverture  
1 Beutel Dr. Oetker Knusper  
Glasur  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix  
1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen  
etwa 30 Holzspiesse

## 1 Vorbereitung für die Kuchenbasis:

Eine Cakeform (28 cm) mit Butter einfetten und bemehlen. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 Kuchenmasse:

Die Backmischung in eine Schüssel geben. Die weiche Butter, die Milch und die Eier begeben und solange rühren bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig in die Cakeform geben und für etwa 50-60 Minuten backen.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 50 - 60 Minuten**

Wenn bei der Stäbchenprobe keine Rückstände mehr sichtbar sind, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**3** Für die Cakepop-Masse:

Nach dem Abkühlen den ganzen Cake in feine Krümel brechen und in eine Schüssel geben. Die Mascarpone und die Vanillepaste hinzufügen und zu einem Teig kneten. (Achtung, der Teig darf nicht zu klebrig werden). Nun aus dem Teig gleich grosse Cakepop Kugeln kneten. Diese für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**4** Dekoration:

Nun die Schoko-Glasur nach Anleitung schmelzen und mit der einen Hälfte der Cakepop-Kugeln folgendermassen vorgehen. Jeweils einen Cakepop Stiel ganz vorne in die Glasur tauchen und sofort in den Cakepop stecken (so halten die Kugeln besser am Stiel). Sobald alle Kugeln am Stiel trocken sind, können die Cakepops glasiert und dekoriert werden. Hierbei muss man relativ zügig arbeiten.

Die Glasur am besten in ein hohes Glas geben und dann jeweils einen Cakepop hineintauchen und etwas abtropfen lassen. Sofort mit dem Zuckerdekor dekorieren und den Cakepop kühl stellen. So mit allen Cakepops weiterfahren.

Nun die zweite Hälfte der Cakepop-Kugeln mit der Ruby Couverture im selben Verfahren einfärben und dekorieren.