

Geburtstags-Cakepops

Ich hatte neulich Geburtstag und habe einen großen Familien-Brunch veranstaltet. Dafür wollte ich auch irgendwas Kuchenmäßiges backen und habe direkt an Cakepops gedacht. Das sind quasi Kuchen am Stiel. Also perfekt für ein Buffett! Ich hatte davor noch nie Cakepops selbst gemacht, also musste ich mich mal wieder einer neuen Herausforderung stellen. Es ist recht zeitaufwändig, aber der Aufwand lohnt sich allemal für diese süßen, bunten Küchlein!

Ich habe zwei verschiedene Sorten gemacht. Einmal Schoko-Nuss und einmal Zitrone-Joghurt!

Zutaten für Schoko-Nuss-Cakepops:

- 50g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 50g Butter
- 50g Zucker
- 1 TL Kakaopulver
- 50g gemahlene Mandeln
- 125g Weizenmehl Typ 405
- 1 EL Himbeergelee
- 2 EL Mascarpone

Für die Dekoration:

- Mindestens 150g dunkle Kuvertüre (z. B. [diese](#) hier, weil sie so super zum Portionieren ist und gleichmäßig schmilzt)
- Dekoration, z. B. Krokant oder Raspelschokolade
- 12 Cakepop-Stiele

Zutaten für Zitronen-Joghurt-Cakepops:

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 125g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Backpulver

- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- ggf. etwas Zitronensaft

Für die Dekoration:

- Mindestens 150g weiße Kuvertüre
- Streusel, z. B. bunte Perlen, [Konfetti](#), usw.
- 12 Cakepop-Stiele

Zubereitung der Cakepops:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Für die **Schoko-Nuss-Cakepops** die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren und Mehl, Mandeln und Kakaopulver zügig damit vermengen. Den Teig auf das Blech geben und etwas verteilen. Da der Kuchen später zerbröselt wird, kommt es hier nicht wirklich auf eine schöne Verteilung an. Den Kuchen etwa 25 Minuten backen. Er sollte auf keinen Fall zu braun werden!

Für die **Zitronen-Joghurt-Cakepops** die Butter mit dem Zucker und den Eier gründlich verrühren. Dann den Zitronensaft und den Joghurt unterrühren. Das Mehl und das Backpulver untermengen und genau so wie bei den Schoko-Nuss-Cakepops auf ein Blech streichen. Dieser Teig braucht etwa 30 Minuten im Backofen.

Beide Kuchenteige müssen vor der Weiterverarbeitung gut abkühlen.

Formen und Verzieren der Cakepops:

Für die **Schoko-Nuss-Cakepops** den Kuchenteig klein zerbröseln. Dabei darauf achten, dass braune oder härtere Stellen des Kuchens nicht verwendet werden, weil sich diese nur sehr schwer formen lassen. Die Brösel dann mit dem Himbeergelee und der Mascarpone verrühren, sodass ein feuchter Teig entsteht, den man gut formen kann. Aus dem Teig 12 etwa gleich große Kugeln formen und auf einem Teller mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dann etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und jeden Cakepop-Stiel in etwas

Kuvertüre tauchen und dann in jeweils eine Kugel stecken. Die noch nicht verzierten Cakepops nun im Kühlschrank einige Stunden, wenn möglich über Nacht, richtig fest werden lassen, sodass sich der Stiel nicht mehr lösen kann.

Die restliche Kuvertüre schmelzen. Je nachdem wie dick ihr eure Küchlein am Stiel mit Schokolade überziehen wollt, braucht ihr noch etwas mehr Kuvertüre. Die Cakepops in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und unter drehen etwas fest werden lassen. Erst dann die Streusel oder das Krokant darauf geben. Falls die Kuvertüre noch zu flüssig ist, könnte es sein, dass sie durch die Verzierung komplett vom Cakepop abrutscht. Deshalb: kurz antrocknen (so 30-50 Sekunden) lassen und dann erst verzieren. Die Cakepops zum Trocknen in eine Halterung, z. B. ein Stück Styropor stecken. Fertig! □

Für die **Zitronen-Joghurt-Cakepops** genauso verfahren: Teig zerkrümeln, mit Mascarpone, Zitronenschale und ggf. etwas Zitronensaft vermengen und zu Kugeln formen. Kühlen. Dann die Stiele in etwas geschmolzene Kuvertüre tauchen und die Cakepops "aufspießen". Wieder kühlen. Dann die restliche Kuvertüre schmelzen, die Cakepops eintauchen, kurz antrocknen lassen, dann verzieren und zum Trocknen in eine Halterung stecken. Fertig! □

Ich muss zugeben, dass das Teig-zu-Kugeln-formen eine recht langwierige Sache werden kann, wenn man zu perfektionistisch arbeiten möchte. Solange die Kugeln später mit Kuvertüre überzogen und dann noch mit Streuseln verziert werden, ist es nicht so wichtig, wirklich perfekt runde und gleichmäßige Kugeln zu formen! Denn das sieht man später wirklich nicht mehr!

Viel Aufwand für wenig Kuchen, aber dafür sehr süß aussehende Küchlein am Stiel, die man auch hervorragend verschenken kann!



Bis bald,

Eure Paula
