

Black & White Cake-Pops

24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

24 Zahnstocher

Cake-Pops-Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Brownies
2 Eier (Größe M)
100 ml Wasser
100 ml Speiseöl
2 EL Rum
1 EL passierte Ribiselmarmelade

Zum Tunken & Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen
Schokoraspeln (in der Packung enthalten)
Dr. Oetker Schoko & Crispies Mix
Streudekor

- 1 Die Backform nach Anleitung aufstellen.
- 2 **Cake-Pops-Masse:**
Für die Masse die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen.
- 3 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten
- 4 Den erkalteten Kuchen grob zerbröseln.
- 5 Kuchenbrösel mit Rum und Marmelade vermischen. Aus der Masse 24 Kugeln formen und zur Seite legen.
- 6 **Zum Tunken & Glasieren:**
Die Zahnstocher ca. 1 cm in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Cake-Pops ca. 10 Min. kalt stellen.

- 7 Die Cake-Pops in die flüssige Glasur tunken, etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Glasur fest werden lassen.

8 **Zum Verzieren:**

Die Cake-Pops mit Zuckerschrift beliebig verzieren.

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen. Das Schlagobers dekorativ auf die obere flache Seite der Cake-Pops spritzen

- 9 Mit Zuckerschrift, Zebra-Röllchen, Raspelschokolade oder Streudekor beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cake-Pops am Besten in mit Zucker gefüllte Gläser stellen.
- Anstelle von Dr. Oetker Aroma Rum kann man auch 2 EL Apfel- oder Orangensaft verwenden.