




Blumen-Cake-Pops

20 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

20 Cake-Pop-Sticks

Cake-Pops:

350 g würfelig geschnittene Biskuitabschnitte
100 g flüssige weiße Kuvertüre
ca. 2 EL Milch

Zum Tunken:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

100 g weißer Rollfondant
100 g roter Modellierfondant
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (weiß)
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge
grüner Modellierfondant
flüssiges Eiklar

1 Cake-Pops:

Für die Masse die Biskuitwürfel mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einer formbaren Masse verkneten. Die Masse ca. 15 Min. stehen lassen.

- 2 Die Masse auf einem Brett portionsweise ca. 1 cm dick flach drücken. Mit einem Blumen-Ausstecher (ca. 4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Zum Tunken:

Die Cake-Pop-Sticks ca. 1 cm in Glasur tauchen und in die Blumen stecken. Die Cake Pops ca. 40 Min. kalt stellen.

4 Zum Verzieren:

Weißer und roter Rollfondant jeweils auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Mit dem Blumenausstecher jeweils 10 Blumen ausstechen. Etwas Zuckerschrift auf die Blumen geben und die ausgestochenen Fondant-Blumen auf den Cake Pops anbringen. Die Dekor Schmetterlinge mit Zuckerschrift auf den Fondant-Blumen ankleben.



Dr. Oetker Österreich

Den grünen Fondant auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, Blätter ausschneiden oder ausstechen und mit dem Messerrücken Blattadern einkerben. Die Blätter mit etwas Eiklar auf den Cake-Pop-Sticks befestigen.

