

Cake-Pops-Herzen

40 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.



1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Butter und Vanille-Zucker cremig aufschlagen und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel einrühren.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 55 Minuten

Den erkalteten Kuchen zerbröseln.

3 Butter-Creme:

Für die Creme die Zutaten mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Kuchenbrösel mit der Creme vermischen. Aus der Masse Herzen (ca. 4 cm Ø) formen und auf ein Backpapier geben.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

40 Cake-Pop-Sticks

Sandmasse:

3 Eier (Größe M)

250 g Zucker

150 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

200 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

4 EL Backkakao

100 ml Milch

Butter-Creme:

40 g weiche Butter

2 EL Milch

100 g gesiebter Staubzucker

4 EL Backkakao

2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

Zum Tunken:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Zum Dekorieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack (2 Becher)

Dr. Oetker Streudekor Super Girl Streudekor nach Wahl



- 4 **Zum Tunken:**
Die Cake-Pop-Sticks ca. 1 cm in Glasur tauchen, in die Herzen stecken und die Glasur anziehen lassen.

- 5 **Zum Dekorieren:**
Zum Dekorieren die restliche Glasur schmelzen. Die Cake-Pops nacheinander mit Glasur überziehen und etwas abtropfen lassen.

- 6 Die Cake-Pops vor dem Erstarren der Glasur mit Streudekor beliebig verzieren.

