

Cake Pops mit Paula-Pudding

etwa 24 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heissluft 170 °C
Backzeit: etwa 10 Minuten

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit in Würfel schneiden.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

24 Holzspieße

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)

90 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

90 g glattes Mehl

Vanille-Cake Pops-Masse:

130 g vorbereitete Biskuitwürfel

125 g Dr. Oetker Paula Vanille-

Pudding mit Schoko-Flecken (1

Becher)

Schoko-Cake Pops-Masse:

130 g vorbereitete Biskuitwürfel

125 g Dr. Oetker Paula

Schokoladen-Pudding mit

Vanillegeschmack-Flecken (1

Becher)

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Vollmilch-Geschmack (1 Becher)

200 g flüssige Vollmilch-

Kuvertüre

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Schoko Streusel

Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Dr. Oetker Streusel mit

Fruchtgeschmack

Dr. Oetker Streudekor Schoko &

Crispies Mix

Kokosette

② Vanille und Schoko-Cake Pops-Masse:

Eine Hälfte der Biskuitwürfel mit Pudding Vanille und die andere Hälfte mit Pudding Schokolade vermischen und ca. 40 Min. zum Ziehenlassen kalt stellen. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein.

Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

③ Zum Tunken:

Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die Holzstäbche ca. 1 cm tief in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur an den Stäbchen vor dem Weiterverarbeiten etwas anziehen lassen.

④ Zum Bestreuen:

Die Cake Pops in Glasur tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Anziehen der Glasur mit verschiedenem Dekor bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cake Pops zum Servieren in mit Zucker gefüllte Gläser stellen. Der Zucker kann auch mit Dr. Oetker Back- & Speisefarbe bunt eingefärbt werden.