

## Cake Pops

ca. 52 Stück



aufwändig

☉ ☌ bis zu 80 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

ca. 52 Holzspieße

#### Schoko-Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)  
90 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
230 ml Mineralwasser  
40 ml Speiseöl  
220 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
20 g Backkakao

#### Cake Pop-Masse:

vorbereitete Schoko-Biskuitbrösel  
100 g Keksbrösel  
150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)  
60 g Kokosette  
50 g weiche Butter  
40 ml Sojamilch  
150 g Himbeermarmelade

#### Zum Fixieren der Holzstäbchen:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

#### Dunkle Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)  
200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

#### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

### 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mineralwasser mit Speiseöl einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao 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 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

Das erkaltete Biskuit zerbröseln oder fein würfelig schneiden.

### 2 Cake Pop-Masse:

Für die Cake Pop-Masse Biskuit- und Keksbrösel mit Kuvertüre, Kokosette, Butter, Sojamilch und 120 g der Marmelade in einer Rührschüssel vermischen. Die Masse ca. 15 Min. stehen lassen, damit sie anziehen kann. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein. Ist die Masse zu fest, die übrige Marmelade dazugeben; ist sie zu weich, etwas mehr Keksbrösel untermischen. Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.



Die Holzspieße ca. 1 cm tief in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur an den Spießern vor dem Weiterverarbeiten etwas anziehen lassen. Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die Cake Pops darin tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Festwerden der Glasur mit beliebigem Dekor bestreuen und in ein mit Alufolie umwickeltes Styropor (Porozell) stecken.

### Cake Pop-Variante "Schmelzende Schneemann-Cake Pops":

1/2 Becher Dr. Oetker Glasur weiß mit Vanille Geschmack erwärmen und mit 100 g flüssiger weißer Kuvertüre verrühren. Ein Drittel der Cake Pop-Masse darin tunken. Von der Glasur einige Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Cake Pops mit Schokokonfekt für Hut, orangem Modelliermarzipan für Nase und Streudekor für Augen und Mund verzieren.

### Cake Pop-Variante "Clown-Cake Pops":

1/2 Becher Dr. Oetker Glasur weiß mit Vanille Geschmack mit 100 g flüssiger weißer Kuvertüre verrühren. Das zweite Drittel der Cake Pop-Masse darin tunken. Die Cake-Pops mit Streudekor als Nase, etwas roter Gummischnur als Mund und Streifen von Geleezuckerln als Augenbrauen verzieren. Etwas flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao als Augen auf tupfen.

#### 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 nach Wahl eingefärbt werden.

