



# Fußball-Cake Pops & Rote Karte/Gelbe Karte-Brownies

28 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

28 Holzspieße

### Browniemasse:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Brownies  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl  
50 ml Wasser  
Schokoraspeln (in der Packung  
enthalten)

### Rote Karte/Gelbe Karte- Brownies & Fußball-Cake Pops:

2 EL Orangensaft  
Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
100 g roter Modelliermarzipan  
Esspapier  
150 g flüssige weiße Kuvertüre  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Die Backform nach Packungsanleitung falten und aufstellen.

2 **Browniemasse:**  
Die Backmischung mit Eiern, Öl und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Schokoraspeln unterrühren. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 160 °C**  
**Heißluft 140 °C**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

4 Den erkalten Brownie der Länge nach halbieren. Eine Kuchenhälfte für die Fußball-Cake Pops würfelig schneiden und die Stücke in eine Rührschüssel geben.

**5 Rote Karten/Gelbe Karten-Brownies:**

Das Marzipan in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel rechteckig (ca. 8 x 25 cm) ausrollen. Das Marzipan auf die Oberfläche des Brownies geben und gut andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden. Das Gebäck der Länge nach halbieren. Beide Hälften in 8 gleich große Stücke (3 x 4 cm) schneiden und mit der Marzipanseite auf eine Folie legen. Das Esspapier in Stücke (3 x 4 cm) schneiden, dünn mit Kuvertüre bestreichen und auf die Unterseite der Brownies kleben. Die Speisefarbe mit einem glatten Messer auf dem Esspapier verteilen. Die Brownies auf Holzspieße stecken.

**6 Fußball-Cake Pops:**

Die Kuchenbrösel mit Orangensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) verkneten. Die Masse zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen, halbieren und zu Kugeln formen. Die Holzspieße ca. 1 cm tief in Kuvertüre tauchen und in die Kugeln stecken. Die Kugeln ca. 15 Min. kalt stellen. Die Kugeln in Kuvertüre tunken und mit Raspelschokolade bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Überstehendes Esspapier mit einer Schere abschneiden.