

Party-Cake Pops

ca. 55 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

55 Holzspieße

Schoko-Biskuitmasse:

270 g weiche Butter

220 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

6 Eier (Größe M)

300 g glattes Mehl

2 KL Dr. Oetker Backpulver

20 g Backkakao

Frosting:

60 g weiche Butter

80 g Mascarpone

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

vorbereitete Schoko-Biskuitbrösel

Helle Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Weiß mit Vanille-Geschmack (1 Becher)

200 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Zum Einfärben:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

Süßigkeiten nach Wahl

1 Schoko-Biskuitmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Das erkaltete Biskuit zerbröseln oder fein würfelig schneiden.

3 Frosting:

Butter mit Mascarpone schaumig rühren und den Nuss-Nougat unterrühren. Von den Biskuitbröseln einen Teil zur Seite geben. Die übrigen Brösel zur Buttermasse geben und zu einer formbaren Masse verrühren. Die Masse ca. 15 Min. stehen lassen, damit sie anziehen kann. Die Masse soll nicht zu bröselig, aber auch nicht zu weich sein. Ist die Masse zu weich, etwas von den zur Seite gegebenen Bröseln dazugeben. Ist die Masse zu fest, 1 – 2 EL Mascarpone dazugeben. Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

4 Helle Glasur:

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

5 Zum Einfärben und Dekorieren:

Die Glasur teilen und mit Speisefarbe beliebig einfärben. Die Cake Pops in Glasur tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Anziehen der Glasur mit Dekor dekorieren und in ein mit Alufolie umwickeltes Styropor (Porzell) stecken.