

Punschkrapfen-Cake Pops

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



1 Läuterzucker:

Für den Läuterzucker Wasser mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

2 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter einrühren.

3 Von der Masse zwei Biskuitplatten (20 x 30 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen.

4 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

5 Den Backvorgang mit der zweiten Biskuitmasse wiederholen.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

16 Holzspieße

16 Mini-Papierbackförmchen

Läuterzucker:

40 ml Wasser

30 g Zucker

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

130 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Original

pudding Vanille-Geschmack

50 g flüssige Butter

Zum Bestreichen:

60 g Marillenmarmelade

Punsch-Füllung:

400 g Biskuit-Abschnitte

40 g Marillenmarmelade

vorbereiteter Läuterzucker

½ EL Rum

Zum Bestreichen und Glasieren:

30 g Marillenmarmelade

600 g Dr. Oetker Zucker Glasur

Punsch-Geschmack (zur Saison

erhältlich) (3 Becher)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß

mit Vanille-Geschmack

6 Zum Bestreichen:

Von den erkalteten Biskuitplatten das Backpapier abziehen. Eine Biskuitplatte auf der Backseite mit Marmelade bestreichen. Mit einem Ausstecher (3,5 cm Ø) 32 Scheiben ausstechen. Die Biskuitabschnitte für die Füllung zur Seite geben.

7 Punsch-Füllung:

Für die Füllung die Biskuitabschnitte mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Eine Biskuitscheibe mit der Marmeladenseite nach oben in den Ausstecher geben und bis knapp unter den Rand mit Punsch-Füllung auffüllen. Eine zweite Biskuitscheibe mit der Marmeladenseite nach unten daraufgeben und mit der flachen Hand andrücken. Den Ausstecher abziehen und das Krapferl auf ein Kuchenblech geben. Die übrigen Krapferln ebenso herstellen. Die Krapferln mit Backpapier abdecken, mäßig beschweren und ca. 2 Std. kalt stellen.

8 Zum Bestreichen:

Die Oberfläche der Krapferln mit Marmelade bestreichen.

9 Zum Glasieren:

Die Punschglasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Krapferln mithilfe einer Gabel darin tunken und auf ein Kuchengitter setzen. Die Glasur bei Bedarf nachwärmen. Die Papierförmchen zum Durchstecken der Holzspieße mit einer Schere am Boden einschneiden. Nach dem Festwerden der Glasur die Krapferln einzeln mit einem feuchten Messer vom Gitter lösen und in die Papierförmchen setzen.

10 Zum Verzieren:

Die Schoko-Herzen mit etwas Glasur auf den Cake Pops befestigen.

11 Die Holzspieße zum Fixieren in Glasur tauchen und durch die eingeschnittenen Papierförmchen in die Punschkräpferln stecken.