

# Unterwasser-Cake-Pops

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

16 Cake-Pop-Sticks

### All-in-Sandmasse:

80 g glattes Mehl

½ gestr. KL Dr. Oetker

Backpulver

40 g Zucker

Dr. Oetker Madagaskar Bourbon

Vanille Extrakt

60 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

2 EL Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

1 Pkg. Dr. Oetker Meerjungfrau

Dekorier-Set

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2

Becher)

Staubzucker

## 1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Extrakt, Butter und Ei dazugeben und mit einem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Schokotröpfchen kurz unterrühren.

## 2 Die Masse halbieren, jeweils mit Lebensmittelfarbe Lila und Petrol einfärben und in zwei Spritzbeutel füllen. Die Massen bis zum Rand in eine Silikon-Cake-Pops-Form füllen. Die obere Backformhälfte aufsetzen und festdrücken.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 22 Minuten**

## 3 Nach dem Backen die geschlossene Cake-Pops-Form ca. 5 Min abkühlen lassen. Den Oberteil der Backform abheben, die Gebäcke herauslösen und erkalten lassen.

④ Zum Verzieren:

Die Gebäckkugeln auf Sticks stecken, mit weißer Glasur überziehen, etwas abtropfen lassen und fest werden lassen.

- ⑤ Den weißen Fondant halbieren und jeweils mit etwas Staubzucker und Lebensmittelfarbe Petrol und Lila einfärben. Die Fondants zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Algenblätter ausschneiden und mit Glasur auf den Cake-Pops befestigen. Nach Belieben mit Gold Gloss befestigen und mit Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne die Fondant Dekoration lassen sich die Cake-Pops gut einfrieren.