

Vegane Cakepop-Blumenwiese

28 Stück



gelingt leicht

up to 60 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

150 g glattes Mehl
1 geh. KL Dr. Oetker Backpulver
15 g Backkakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
4 EL Speiseöl
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zum Unterrühren:

50 g flüssige vegane Zartbitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil)

Zum Unterrühren:

3 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

100 g flüssige vegane Zartbitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil)
Dr. Oetker Haselnuss Krokant
2 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Kuvertüre mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Zum Unterrühren:

Den erkalten Kuchen zerbröseln. Orangensaft dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse vermischen. Aus der Masse wallnussgroße Kugeln formen und auf Holzspieße stecken.



④ Zum Verzieren:

Die Cake Pops in Kuvertüre tunken und etwas drehen, damit die Glasur gleichmäßig verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Anziehen der Glasur beliebig bestreuen und dekorieren.

