

Rezept

"Babyshower"-Cake-Pops

Ein Rezept von "Babyshower"-Cake-Pops, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE CAKE-POPS:

3 Eier (M) 60 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker 75 g Mehl

4 TL Himbeerkonfitüre (erstzweise Erdbeerkonfitüre)

FÜR DIE GARNITUR:

50 grosa Fondant50 gweißer Fondant50 ghellblauer Fondant180 gweiße Kuvertüre

100 g Zartbitterschokolade

AUSSERDEM:

Springform (20 cm Ø)

Lochtülle (6 mm Ø)

20 Cake-Pop-Stiele

Styroporplatte

2 kleine Spritztüten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Cake-Pops | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
- 2. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und in einer Schüssel fein zerkrümeln. Frischkäse und Konfitüre dazugeben und alles zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus 20 Bällchen rollen und 30 Min. kalt stellen.
- 3. Fondants weich kneten. Rosa und blauen Fondant 2 mm dick ausrollen und mit der Tülle Kreise ausstechen (je 1 blauen Kreis für den Schnuller und 2 rosa Kreise für die Backen). Aus weißem Fondant für die Schnuller 20 Kügelchen formen, flach drücken, auf einer Seite anfeuchten und in der Mitte 1 weißen Kreis befestigen.

- 4. Die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und mit dieser Seite in die Bällchen stecken, Cake-Pops 15 Min. kalt stellen. Dann die Cake-Pops am Stiel festhalten und ganz in die Kuvertüre tauchen. Herausziehen, abtropfen lassen und zum Trocknen in die Styroporplatte stecken. Die übrige Kuvertüre in eine Spritztüte füllen.
- 5. Zartbitterschokolade fein hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und 10 Min. abkühlen lassen. Die Schokolade in die zweite Spritztüte füllen. Bei beiden Spritztüten an der Spitze eine kleine Ecke abschneiden.
- 6. Mit der Zartbitterschokolade jeweils Mund, Augen und eine Haarlocke auf die Cake-Pops zeichnen, fest werden lassen. Mit der weißen Kuvertüre je 1 kleinen Punkt rechts, links und in die Mitte des Mundes spritzen. Rosa Bäckchen und Schnuller daraufsetzen und leicht andrücken. Abschließend die Nase »aufmalen«.