

Rezept

Geburtstags-Cake Pops

Ein Rezept von Geburtstags-Cake Pops, am 25.03.2023

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade	50 g weiche Butter
50 g Zucker	1 Ei (M)
1 Eigelb (M)	1 TL Kakaopulver
50 g gehackte Mandeln	125 g Mehl
1 EL Himbeergelee	1 EL Mascarpone
25 g Zartbitterkuvertüre	350 g rosafarbener Rollfondant
20 bunte Esspapierblüten (Fertigprodukt) runde Ausstechform (8 cm Ø)	20 Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Schokolade mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokobutter mit Zucker, Ei, Eigelb und Kakao pulver cremig rühren. Mandeln und Mehl unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Papier abziehen.
2. Den Kuchen fein zerkrümeln. Die Brösel mit Gelee und Mascarpone zu einer formbaren Masse verkneten. Daraus 20 Bällchen formen und 30 Min. kühlen. Kuvertüre hacken und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.
3. Für die Deko den Rollfondant etwas weich kneten. Danach zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und 20 Kreise ausstechen. Die Cake-Pops damit umhüllen und die Enden leicht andrücken. Mit Esspapierblüten verzieren.