

Rezept

Marmor-Cake-Pops

Ein Rezept von Marmor-Cake-Pops, am 25.03.2023

Zutaten

40 g weiche Butter	60 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei (M)
1 TL Rum (nach Belieben)	90 g Mehl
¼ TL Backpulver	1 TL Nussnugatcreme
75 g Zartbitterkuvertüre	10 g Kokosfett
flexible Cake-Pop-Backform für 16 Stück	16 Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Butter mit Zucker, Salz, Ei und nach Belieben Rum cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Ein Drittel vom Teig mit Nussnugatcreme verrühren.
2. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen und den hellen Teig mit zwei Tee löffeln in die Mulden füllen. Den dunklen Teig darauf geben und beide Teige mit einem Hol zstäb chen spiralförmig verziehen. Die Form mit dem Deckel verschließen und den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.
3. Für die Deko die Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Die übrige Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und feine Linien auf die Cake-Pops spritzen.