

Rezept

Rohe Cake Pops

Ein Rezept von Rohe Cake Pops, am 30.05.2023

Zutaten

Für die Cake Pops:

300 g Haselnüsse	70 g Agavendicksaft
20 g Kakaopulver	1 TL Zimtpulver
1 Msp. Vanillepulver	Salz
1 EL Kokosöl	

Für die Schokoglasur:

220 g Kakaobutter	130 g Agavendicksaft
1 Msp. Vanillepulver	1 TL Zimtpulver
Salz	75 g Kakaopulver

Außerdem:

Küchenthermometer	20 g Kokosraspel zum Garnieren
25 Cake-Pop-Stiele	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Cake Pops | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Für die Cake Pops das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Haselnüsse im Blitzhacker fein mahlen und in einer Schüssel mit Agavendicksaft, Kakao-, Zimt-, Vanillepulver und 1 Prise Salz vermischen. Zum Schluss das Kokosöl unterrühren. Aus der Masse mit der Hand Kugeln mit 3-4 cm Ø formen und auf einer Platte oder einem Backblech kühl stellen.
2. Inzwischen für die Schokoglasur die Kakaobutter in einem warmen Wasserbad (max. 55°) schmelzen lassen. Den Agavendicksaft, Vanille-, Zimtpulver und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen unterrühren. Das Kakaopulver einrühren und die Schokoladenmasse weiterrühren, bis sie 46° warm ist (mit einem Thermometer prüfen). Die Masse in einem kalten Wasserbad unter Rühren auf 29° abkühlen lassen. Dann im warmen Wasserbad auf 32° erwärmen - die Schokolade sollte einen seidigen Glanz haben.
3. Die Kokosraspel in ein Schälchen geben. Die Cake-Pop-Stiele etwa 1 cm tief in die Schokoglasur tauchen und mit der Schokoseite sofort etwa 1 cm tief in die Cake Pops drücken, ein paar Minuten fest werden lassen.

4. Die Cake Pops bis zum Stiel in die Schokoglasur tauchen und kurz abtropfen lassen. Die Cake Pops kopfüber in die Kokosraspel stellen und etwa 30 Min. trocknen lassen. In einer verschlossenen Box sind die Cake Pops im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.