

Rezept

# SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-POPS

Ein Rezept von SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-POPS, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>3</b> Eier (M)	<b>90 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 TL</b> Kakaopulver
<b>90 g</b> Mehl	<b>4 cl</b> Kirschwasser
<b>3 EL</b> Kirschkonfitüre	<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>20 g</b> Kokosfett	<b>6</b> Kirschen (ersatzweise kandierte Kirschen)
<b>150 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> Sahnefestiger
<b>24</b> Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen	Spritzbeutel mit feiner Sterntülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Kakaopulver mit Mehl mischen, darüber sieben und locker unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Papier abziehen und den Kuchen fein zerkrümeln.
2. Kirschwasser, Kirschkonfitüre und 2 EL Wasser verrühren und mit den Kuchenbröseln zu einer formbaren Masse vermischen. Daraus 24 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.
3. Für die Deko von der Zartbitterkuvertüre mit einem scharfen Messer einige Schokospäne abziehen und beiseitelegen. Die restliche Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Die Cake-Pops danach mit der Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.
4. Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und vierteln. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Kleine Sahnerosetten auf die Cake-Pops spritzen und diese mit Kirschen und Schokospänen garnieren. Bis zum Servieren kühlen.