

Rezept

Vegane Cakepops mit Möhren

Ein Rezept von Vegane Cakepops mit Möhren, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

50 g junge Möhren	80 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 TL Natron	1/3 TL Bourbonvanillepulver
70 g Zucker	1/3 TL Zimtpulver
1 Prise Salz	2 EL neutrales Pflanzenöl
4 EL Sojamilch	1/2 TL Apfel- oder Weißweinessig
50 g Sojaghurt	

FÜR DIE GLASUR:

150 g Bitterkuvertüre (mind. 55 % Kakaoanteil)	4 EL Zuckerdekoration (Perlen oder Streusel)
---	---

AUßERDEM:

1 kleine Springform (Ø ca. 6 cm)	neutrales Pflanzenöl für die Form
60 g ungesalzener Erdnussmus (ersatzweise Mandel- oder Cashewnuss)	16 Cakepop-Stiele oder Holzstäbchen
	1 Schüssel, gefüllt mit Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Für den Teig die Möhren waschen, putzen und möglichst mit Schale fein raspeln. Die restlichen Teigzutaten mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Möhrenraspel unterheben. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe!).
2. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und in einer Schüssel zerkrümeln. Das Nussmus über dem heißen Wasserbad ca. 2 Min. erwärmen. Die Teigkrümel mit dem Nussmus verrühren und die Mischung 10 Min. kalt stellen. Anschließend 16 walnussgroße Kugeln formen. Die Masse dabei leicht zusammendrücken.
3. Die Kuvertüre grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen, bis sie wieder etwas dickflüssiger geworden ist. Ein Ende der Cakepopstiele ca. 1 cm tief hineintauchen und mit der Schokoladenseite in die Teigkugeln stechen. Die Cakepops ca. 1 Std. kühl stellen.

4. Die Kuvertüre erneut erwärmen. Die Cakepops nacheinander in die Kuvertüre tauchen und rundum damit glasieren. Die Cakepopstiele schräg in den Zucker stecken, sodass die Kuvertüre über einem untergestellten Teller abtropfen kann. Die Glasur 5-10 Min. etwas fester werden lassen, dann glatt streichen und mit der Zuckerdeko bestreuen. Die fertigen Cakepops bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.