

## Rezept

# WELTALL-POPS

Ein Rezept von WELTALL-POPS, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>30 g</b> Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>90 g</b> Mehl
<b>¼ TL</b> Backpulver	<b>1 EL</b> Naturjoghurt
<b>75 g</b> blaue Candy-Melts	<b>20 g</b> Kokosfett
<b>35 g</b> weißer Rollfondant	<b>100 g</b> weiße Kuvertüre
fettlösliche Lebensmittelfarbe (gelb und rot)	flexible Cake-Pop-Backform für 16 Stück
<b>16</b> oder Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Ei mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Flüssige Butter und Joghurt unterrühren. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. 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.
2. Die Candy-Melts mit 10 g Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.
3. Für die Erden den Rollfondant zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und pro Erde einige Kontinente ausschneiden. Nacheinander 10 Cake-Pops mit den Candy-Melts (bei Bedarf nochmals erwärmen) überziehen, die Kontinente auf dem noch feuchten Guss anordnen und festdrücken. Trocknen lassen.
4. Für Sonne, Saturn und die anderen Planeten Kuvertüre hacken und mit 10 g Kokosfett schmelzen. Einige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe einrühren und einige Cake-Pops als Sonne überziehen. Dann einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe in die gelbe Kuvertüre rühren und die restlichen Cake-Pops damit überziehen. Für den Saturn etwas von der gefärbten Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und rundum einen Streifen aufspritzen. Trocknen lassen.