Nah&Frisch

Dr. Oetker | Professional

Cake Pops

Kuchen & Gebäck | Kalte Küche | Süße Gerichte | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Mixer cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres 190°C (Ober-/Unterhitze) 170°C (Umluft) schieben, ca. 10 Min. backen. Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit in Würfel schneiden.

Vanille und Schoko-Cake Pops-Masse: Eine Hälfte der Biskuitwürfel mit Marmorette Bourbon-Vanille und die andere Hälfte mit Marmorette Schokolade vermischen und ca. 40 Min. zum Ziehen lassen kalt stellen. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein. Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

Zum Tunken: Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die Holzstäbche ca. 1 cm tief in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur an den Stäbchen vor dem Weiterverarbeiten etwas anziehen lassen.

Zum Bestreuen: Die Cake Pops in Glasur tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Anziehen der Glasur mit verschiedenem Dekor bestreuen.

ZUTATEN

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma
- 90 g glattes Mehl
- 1 1/2 Becher Dr. Oetker Marmorette Schoko Pudding mit Sahne
- 2 Becher Dr. Oetker Marmorette Bourbon-Vanille Pudding mit Sahne
- 200 g Dr. Oetker Decor Vollmilchglasur
- 200 g Vollmilch Kuvertüre
- einige Dr. Oetker Schokolade Streusel
- etwas Dr. Oetker Haselnuss Krokant
- einige Dr. Oetker Zucker Streusel
- einige Dr. Oetker Knusper Perlen
- etwas Kokosette