Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Schoko-Cakepops

Kuchen & Gebäck | Kekse | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Schokoladenmasse Butter und 250 g Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen. Restliche Zutaten beigeben und verrühren. Masse auf Backblech verstreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C backen. Danach auskühlen lassen und in kleine Stücke teilen. Marillenmarmelade mit Wasser aufkochen und mit Kuchenstücken verkneten. Daraus kleine Kugeln formen und eine Stunde kaltstellen. 300 g Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen. Plastikstäbchen etwa 2 cm in die Schokolade eintauchen und in die Kugeln stecken. In einer Styroporplatte fixieren und eine Stunde kaltstellen.
Für die Glasur der Bitterkuvertüre Kokosfett beigeben und schmelzen lassen. Die Kugeln in die Glasur tauchen und sofort mit Deko-Streusel verzieren.
Tipp: Das aktuelle Backvideo zu diesem Rezept finden sie unter www.finis-feinstes.at

Zutaten

- 250 g Bitterkuvertüre, grob gehackt
- 150 g weiche Butter
- 120 g Kristallzucker
- 4 Eier
- 150 g Fini’s Feinstes Weizenmehl, glatt
- 300 g Marillenmarmelade
- 70 ml Wasser
- Schokoladenglasur
- 300 g Bitterkuvertüre
- 50 g Kokosfett
- verschiedene Deko-Streusel
- ca. 50 Plastikstäbchen od.
- halbierte Holzspieße
- Styroporplatte zum Fixieren