

CAKESICLES / CHRISTMAS STYLE / XMAS CAKE TREND 2021



Cakesicles sind der Trend 2021. Die kleinen Kuchen am Stiel könnt ihr für die Weihnachtszeit hübsch dekorieren. Ob elegant mit Glitzerdekor oder eher lustige Rentiere für Kinder, hier könnt ihr ganz nach Geschmack variieren. Auch für das gemeinsame Backen mit Kindern sind die Cakesicles gut geeignet. Die Kuchen-Buttercreme-Masse kann am Vortag vorbereitet und eingefroren werden und am nächsten Tag muss dann nur noch überzogen und dekoriert werden. Bei der Kuchenmasse könnt ihr durch Aromen oder Kekse den Geschmack an eure Vorlieben anpassen. Auch als Mitbringsel und Geschenk sind die Kuchen Sticks gut geeignet, ihr müsst nur auf ausreichende Kühlung achten. Ihr könnt für das Rezept ganz einfach den All-in-One-Teig zubereiten oder aber auch Reste verwerten.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und lege einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Blech.

ALL-IN-ONE-TEIG

Verrühre alle Zutaten in einer Rührschüssel kurz zu einem glatten Teig, fülle ihn in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 25-30 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

BUTTERCREME

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in 5 Minuten weiß cremig, füge den Frischkäse und das Vanilleextrakt hinzu und rühre die Buttercreme kurz durch.

CAKESICLE MASSE

Zerbrödle den Kuchen und verrühre ihn mit der Buttercreme. Drücke die Kuchenmasse in Silikon-Eisförmchen und stecke jeweils einen Eisstiel hinein. Friere die Förmchen für etwa 4-6 Stunden ein.



Du kannst hier nach Belieben Likör oder Aromen wie z.B. Orangenschale, Zitronenschale, Tonkabohnenabrieb oder Zimt. Du kannst auch Kekse wie z.B. Spekulatius zerkleinern und unterrühren.



Falls die Masse zu weich ist gib etwas Kuchen oder Kekse hinzu, falls sie zu trocken ist kannst du noch etwas Flüssigkeit hinzufügen.

KUVERTÜRE TEMPERIEREN

ALL-IN-ONE-TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 200 g Schmand
- 200 g Sonnenblumenöl
- 100 g Haselnüsse (gemahlen)
- ¼ TL Zimt
- 300 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver

BUTTERCREME:

- 200 g Butter (weich)
- 150 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 TL Vanilleextrakt

DEKORATION:

- 800 g Zartbitterkuvertüre
- 800 g Karamellkuvertüre

RENTIERE (FÜR EIN VIERTEL DER CAKESICLES):

- 5 Salzbrezeln
- 5 g Lebensmittelpulverfarben (gold)
- 10 Zuckerdekor (Augen)



CAKESICLES / CHRISTMAS STYLE / XMAS CAKE TREND 2021

Temperiere die Kuvertüre jeweils mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte, ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Fülle die Kuvertüren in einen hohen Behälter, sodass du die Cakesicles gut eintauchen kannst.



Stelle alle Dekorationen bereit, sodass die Cakesicles direkt nach dem Eintauchen dekoriert werden können, da die Kuvertüre schnell fest wird.

DEKORATION

Löse die Cakesicles aus den Förmchen, tauche sie in die Kuvertüre, lasse sie kurz abtropfen und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Blech. Dekoriere sie nach Belieben fertig und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank. Gekühlt sind sie 3-4 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Die übrige Kuvertüre kannst du z. B. in einem Eiswürfelbehälter fest werden lassen und so bis zum nächsten Rezept aufbewahren oder Rocky Roads daraus zubereiten.



5 Schokolinsen (rot oder rosa)

LICHTERKETTEN:



50 g Zartbitterkuvertüre



50 g Zuckerdekor (Perlen)

WEITERE DEKORATIONEN:



3 g Zuckerdekor (Gold Stars)



50 g ChocRocks



20 g Scarlet Metallic Flakes