

VALENTINSTAGS-CAKEPOPS MIT SCHOKOLADE



Schokoladige Cakepops mit einem Zuckerüberzug und Herzchen-Deko.



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

ZUBEREITUNG

Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker sehr cremig rühren. Eier einrühren und etwa 3 Min. weiter rühren. Trockene Zutaten vermengen und mit in den Teig rühren, Flüssigkeit zugeben und den Teig in eine beliebige Form umfüllen und im Ofen backen bis er gar ist. In der Springform (30 cm) wurde er etwa 15 Min. gebacken. Komplet abkühlen lassen.

Inzwischen die Schokoladen-Creme herstellen. Dafür die Schokolade fein hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd runter nehmen. Schokolade einrühren und so lange verrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Abkühlen lassen.

Kuchen zerbröseln und mit der Schokoladencreme verkneten. Evtl. Aroma zufügen. Mit einem Eisportionierer Teig abstechen und Kugeln formen. Diese haben einen Durchmesser von etwa 2,5 cm. Diese auf einen Tortenretter (oder Blech) mit Backpapier legen und mindestens 30 Min. kühlen.

Die Zuckerglasur für Cakepops in der Mikrowelle oder über dem heißen Wasserbad schmelzen. Cakepop-Sticks 1 cm tief eintauchen und bis zur Hälfte in die Cakepops Kugeln stecken, nochmals 15 Min. kühlen.

Etwas Palmin zu der Zuckerglasur geben, damit sie flüssiger wird. Die Cakepops eintauchen und nach Belieben dekorieren.

Ich habe Modellerschokolade weich geknetet und diese mit kleinen Herzausstechern ausgestochen und die Cakpops damit beklebt. Anschließend fest werden lassen.

Sie halten sich im Kühlschrank etwa 4-5 Tage.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **125 g** Butter (zimmerwarm)
- ☐ **125 g** Zucker
- ☐ **3** Eier
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **50 g** Speisestärke
- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **100 ml** Milch

CREME:

- ☐ **200 g** Vollmilchschokolade
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ Aroma (nach Bedarf)

ÜBERZUG UND DEKO:

- ☐ **40** Cake Pop Sticks
- ☐ **300 g** Glasur
- ☐ Kokosfett
- ☐ Zuckerdekor (Perlen)
- ☐ Modellerschokolade