

ROSEN-CAKEPOPS ZUM MUTTERTAG



Fruchtige Cakepops dekoriert mit Modellerschokolade als dekorative Rose.



Zubereitungszeit

2-3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

ZUBEREITUNG TEIG

Den Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen und einen Backrahmen oder eine Springform mit Backpapier auskleiden. Hierbei ist die Größe der Springform unwichtig. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Rührteig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und je nach Backform für ca. 15 Min. backen, oder bis der Teig gar ist. Danach abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Für die Creme die Sahne aufkochen und vom Herd herunterziehen. Schokolade einrühren und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Etwa 20 Min. abkühlen lassen.

CAKEPOPS FORMEN

Kuchen zerkrümeln. Marmelade, Zitronenabrieb und Ganache miteinander verkneten. Die Masse sollte beim Zusammen drücken fest bleiben. Die Masse 5 Min. kühlen.

Danach mit einem Eisportionierer mit ca. 3 cm Durchmesser die Teigmasse abstechen und zuerst eine Kugel und dann einen Kegel (Knospe) formen. Auf einen mit Backpapier belegten Teigretter setzen und ca. 15 Min. kühlen.

Weißer Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Einen Cakepop-Stick ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und anschließend in den Cakepop-Kegel stechen – etwa bis zur Mitte. Erneut 15-30 Min. kühlen.

CAKEPOPS DEKORIEREN

Die Modellerschokolade weich kneten und ganz dünn ausrollen. Daraus Kreise ausstechen, die etwa 5 mm größer sind als der Kegel. Pro Rose werden 5 Kreise benötigt. Die Kreise bis zur Hälfte mit einem Balltool an der Außenseite dünn streichen. Die Knospen mit etwas essbarem Kleber bestreichen. Erstes Blatt so auflegen, dass die Spitze der Knospe verdeckt wird. Zweites Blatt gegenüber ankleben. Die drei restlichen Blätter überlappend ankleben und die Blüten formen.

Grüne Modellerschokolade dünn ausrollen und daraus die Kelchblätter ausstechen und diese auf der Unterseite der Rose anbringen – dafür mit dem

ALL-IN-TEIG:

- 150 g** Butter (flüssig)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 200 g** Mehl
- ¾ TL** Backpulver
- 2 EL** Milch

GANACHE:

- 100 g** Sahne
- 200 g** weiße Schokolade (in Stücken)

AUSSERDEM:

- 50 g** Kokosraspeln
- 2 EL** Marmelade (z. B. Himbeere)
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 50 g** weiße Kuvertüre

DEKORATION:

- 400 g** Modellerschokolade (rot)
- 100 g** Modellerschokolade (grün)
- 50** Cake Pop Sticks
- Lebensmittelkleber

ROSEN-CAKEPOPS ZUM MUTTERTAG



Cakepop-Stick aufspießen.

Die Cakepops bis zum Verzehr kühl lagern. Kühl gelagert sind sie etwa 4-5 Tage genießbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3