

Sarah Gierig
Cake Pops mit Erdbeeren

Freitag, 17. Mai 2024

Zutaten:

Für den Teig:

1/2	Vanilleschote
100 g	weiche Butter
90 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
25 g	Sahne
100 g	Weizenmehl, Type 405
1 TL	Backpulver
10 g	gefriergetrocknete Erdbeeren, zerbröseln

Für die Cake Pops-Masse:

1/2	Zitrone
1	Bio-Orange
30 g	weiße Kuvertüre
50 g	Doppelrahm-Frischkäse
50 g	Masacarpone
etwas	weiße Kuvertüre zum Festkleben der Stiele

Zusätzlich:

200 g	weiße Kuvertüre
einige	Lolli-Stiele oder Schaschlikspieße
etwas	Zuckerperlen oder Zuckerblüten nach Bedarf
300 g	frische Erdbeeren



Zubereitung:

1. Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Rührschüssel kurz zusammen aufschlagen, dann die Eier nach und nach mit der Sahne unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Zuletzt die gefriergetrockneten Erdbeeren unterheben.
4. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Die Teigmasse auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
7. Den gebackenen Teig vom Blech nehmen, auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.
8. Den vollständig abgekühlten Teil grob zerzupfen und in eine Schüssel geben.
9. Von der Zitrone den Saft auspressen, Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale dünne abreiben.
10. 100 g Kuvertüre grob hacken, in eine Schüssel geben und dem Wasser schmelzen.
11. Frischkäse, Mascarpone, Zitronensaft, Orangenabrieb und 30 g der flüssigen Kuvertüre zum zerzupften Kuchen geben und alles gut verkneten.
12. Aus dieser Masse jeweils ca. 18 g schwere Kugeln formen und auf einen Teller legen.
13. Die Cake Pop Stiele ca. 2-3 cm tief in die restliche flüssige Kuvertüre tauchen und dann jeweils in eine Kugel stechen. Die Kuvertüre klebt den Stiel dann in der Kugel fest.
14. Die Kugeln mit Stiel auf dem Teller mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
15. Anschließend die restliche weiße Kuvertüre grob hacken zur bereits geschmolzenen Kuvertüre geben und alles über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.

16. Dann die gekühlten Kugeln mit Hilfe des Stiels in die Kuvertüre tauchen, nach Wunsch sofort mit Zuckerperlen usw. dekorieren.

17. Ein Küchensieb mit breiten Löchern mit der flachen Seite auf die Arbeitsplatte legen und die Löcher als Halterung für die Cake Pops nutzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

18. Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen.

18. Zum Servieren den Cake Pop auf einen Teller stellen und je eine Erdbeeren auf den Stiel stecken.

Hinweis: Die Cake Pops innerhalb von 2 Tagen verzehren.

Tipp: Falls noch frische Erdbeeren und flüssige Kuvertüre übrig sind. Die Erdbeeren am Grün festhalten und zu 2/3 in die flüssige Kuvertüre eintauchen, gut abtropfen lassen und anschließend auf Backpapier setzen. Kuvertüre vollständig antrocknen lassen, dann vorsichtig vom Backpapier lösen.