

VERENA ERHART

CAKE-POPS

STI(E)LVOLL NASCHEN

G|U





**NÜTZLICHES
CAKE-POP-WISSEN**

	SEITE
CAKE-POPS – FIX GEROLLT UND HÜBSCH VERZIERT	04
NOCH FRAGEN? JAI	06
GRUNDREZEPT	08
IMPRESSUM	46
ÜBER DEN TELLERRAND	48
TOTAL SEITENZAHL	49

**EINFACHES
FÜR EINSTEIGER**

	SEITE
SCHNELLE ZITRONENHERZEN	11
SCHNEEBÄLLE	12
EISTÜTEN	15
RICE-KRISPIE-POPS	17
TIRAMISU-POPS	18
PLÄTZCHENLOLLIS	20
TOTAL REZEPTE	6



RUND UMS JAHR

	SEITE
OSTERKÜKEN	23
KIRSCH-POPS	24
HALLOWEEN-POPS	26
CHRISTBÄUME	29
RUDOLPH ROTHAUSE	30
GLÜCKSSCHWEINCHEN	32
TOTAL REZEPTE	6

CAKE-POPS NEU EINGETROFFEN

	SEITE
CHEESECAKE-POPS	35
KRÜMELMONSTER-POPS	36
ASIA-POPS	39
MOZART-POPS	40
CUPCAKE-POPS	42
FLEISSIGE BIENCHEN	44
TOTAL REZEPTE	6

TIRAMISU-POPS


 A purple circular badge with the text 'Muntermacher' written in white.

Munter-
macher

200 g Löffelbiskuits

200 g Mascarpone

2 EL Quark

1 EL Mandellikör (z. B. Amaretto,
ersatzweise Orangensaft)

1 EL Orangensaft

150 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

18 Gebäckstäbchen mit Schokolade

80 g Espressobohnen in Zartbitter-
schokolade (Fertigprodukt)

Außerdem:

18 Papierförmchen für Muffins

Für 18 Stück | Zubereitung **1 Std. 10 Min.** | Kühlen **45 Min.**

Pro Stück ca. **165 kcal, 3 g EW, 10 g F, 16 g KH**

1 Die Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zerkrümeln. Alternativ die Biskuits in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit dem Nudelholz fein zerdrücken. Mascarpone, Quark, Likör und Saft verrühren. Nach und nach so viel Creme unter die Krümel rühren, bis die Masse formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

2 Währenddessen die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Gebäckstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.

3 Inzwischen die Espressobohnen im Blitzhacker oder mit einem schweren Messer mittelfein hacken. Die gekühlten Cake-Pops nacheinander in die flüssige Kuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und die Bällchen zur Hälfte mit den Bohnenstückchen verzieren. Die Cake-Pops kopfüber in Papierförmchen setzen und trocknen lassen.

MEIN TAUSCH-TIPP

Statt der Espressobohnen in Schokolade schmecken auch Schoko-Mokka-bohnen oder Espresso-bohnen (ebenfalls fein gehackt). Nach zwei Tagen im Kühlschrank werden die Gebäck-stäbchen recht weich, die Cake-Pops also am besten frisch verzehren.



knackig-
fruchtig

KIRSCH-POPS

20 Amarenakirschen

(aus dem Glas)

80 g weiche Butter

80 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 gehäufter EL Kakaopulver

60 g Zucker

1 Ei (Größe M)

60 ml Milch

80 g Doppelrahmfrischkäse

30 g grüne Marzipan-
rohmasse (Fertigprodukt)

150 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

einige Tropfen rote

Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)

20 Papier-Lollipop-Stiele
oder Holzstäbchen

20 Papierförmchen für
Pralinen

Für 20 Stück | Zubereitung **1 Std. 20 Min.** | Backen **20 Min.** | Kühlen **1 Std. 15 Min.**

Pro Stück ca. **135 kcal, 2 g EW, 9 g F, 11 g KH**

1 Die Amarenakirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Butter, Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Ei und 50 ml Milch mit dem Handrührgerät 1 Min. verrühren. Den Teig in der Form verstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. In ca. 30 Min. auskühlen lassen.

2 Den Kuchen fein zerkrümeln. Nach und nach 1 EL Amarenakirschsirup, restliche Milch und so viel Frischkäse unterrühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 20 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

3 Inzwischen das Marzipan 2 mm dick ausrollen und 20 Blätter ausstechen oder -schneiden. Die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Dabei die rote Lebensmittelfarbe tropfenweise einrühren.

4 Die Bällchen flach drücken, je 1 Kirsche in die Mitte legen und wieder rund formen. Die Lollipop-Stiele 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.

5 Die Cake-Pops in die Kuvertüre tauchen und den Überschuss abklopfen. Die Kirsch-Pops kopf-über in Pralinenförmchen setzen, mit den Marzipanblättern verzieren und trocknen lassen.



KEIN GRÜNES MARZIPAN GEFUNDEN?

Dann einfach selbst färben.
Dafür 30 g Marzipanrohmasse
mit 1–2 Tropfen grüner Lebens-
mittelfarbe verkneten. Für
saubere Hände dabei Einmal-
handschuhe tragen.

honigsüß

FLEISSIGE BIENCHEN

250 g heller Tortenboden
(Fertigprodukt oder
selbst gemacht, s. S. 36)
50 g gemahlene Mandeln
1 EL Rosenwasser (ersatz-
weise Milch)

1 EL Honig
80 g Doppelrahmfrischkäse
150 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett
einige Tropfen gelbe
Lebensmittelfarbe

Mandelblättchen
blaue Zuckerconfetti
30 g Zartbitterkuvertüre
Außerdem:
18 Holzstäbchen

Für 18 Stück | Zubereitung **1 Std. 15 Min.** | Kühlen **45 Min.**

Pro Stück ca. **145 kcal, 3 g EW, 8 g F, 17 g KH**

1 Den Kuchen fein zerkrümeln. Mandeln, Rosenwasser, Honig und nach und nach so viel Frischkäse unter die Krümel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und zu ovalen Bällchen formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

2 Inzwischen die weiße Kuvertüre mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Die Holzstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und von unten in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.

3 Die Cake-Pops nacheinander in die gefärbte Kuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und die Cake-Pops mit Mandelblättchen (Flügel) und Confetti (Augen) dekorieren. Trocknen lassen. Währenddessen die Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine feine Ecke abschneiden. Die Bienchen jeweils mit Mund und Streifen verzieren, dabei die Flügel aussparen.





WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-2843-0



9 783833 828430



PEFC[®]
PEFC/04-31-0946

€ 4,90 [D]

€ 5,10 [A]

www.gu.de

G|U