

CHRISTA SCHMEDES

CAKE-POPS

Kuchenpralinen
am Stiel

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT



TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Dekolust und Glitzerzeug

- 4 Cake-Pop-Basics
- 6 Jetzt geht's an die Deko
- 7 Die perfekte Glasur
- 64 Süßes am Stiel

Umschlagklappe hinten:

Pikantes am Stiel
Zuckersüßer Überzug

8 SCHNELL UND EINFACH

- 10 Konfetti-Pops
- 12 Black-and-White-Pops
- 13 Kokos-Cake-Pops
- 14 Cake-Pop-Herzen
- 16 Marmor-Cake-Pops
- 17 Brownies am Stiel
- 18 Zitrus-Pops
- 20 Spielkarten-Cake-Pops
- 21 Notenblätter
- 22 Krapfen-Pops

24 FÜR GÄSTE UND FESTE

- 26 Geburtstags-Cake-Pops
- 28 Hochzeits-Pops
- 30 Oster-Cake-Pops
- 31 Sommer-Cake-Pops
- 32 Taufplätzchen am Stiel
- 34 Schneeflocken und Tannenbäume
- 35 Nikolaus-Pops

36 HITS FÜR KIDS

- 38 Schäfchen-Pops
- 40 Schräge Vögel
- 41 Monster am Stiel
- 42 Froschkönig
- 43 Rotkäppchen
- 44 Fußball-Pops
- 46 Smileys
- 47 Blaue Zwerge
- 48 Weltall-Pops

50 EDEL UND FEIN

- 52 Schwarzwälder-Kirsch-Pops
- 54 Amaretti-Nugat-Pops
- 55 Espresso-Cake-Pops
- 56 Schoko-Mousse-Pops
- 58 Petit-Fours-Pops
- 60 Register
- 62 Impressum





BLACK-AND-WHITE-POPS

30 g Butter | 1 Ei (Größe M) | 50 g Zucker |
 1 TL Vanillezucker | 1 Prise Salz | 2 TL Kakao-
 pulver | 50 g gemahlene Mandeln | 50 g Mehl |
 ¼ TL Backpulver | 125 g Zartbitterkuvertüre |
 100 g weiße Kuvertüre | flexible Cake-Pop-
 Backform für 16 Stück | 16 Cake-Pop-Stiele oder
 Holzstäbchen

Elegante Schokostückchen

Für 16 Stück | 1 Std. 15 Min. Zubereitung |
 20 Min. Backen | 20 Min. Kühlen
 Pro Stück ca. 140 kcal, 2 g EW, 9 g F, 13 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlas-
 sen. Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz weißschau-
 mig rühren. Kakao mit Mandeln, Mehl und Back-
 pulver mischen und einrühren. Die flüssige Butter
 unterrühren. Den unteren Teil der Backform auf ein
 Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in

die Mulden füllen und mit dem Deckel verschlie-
 ßen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Heraus-
 nehmen, 5 Min. abkühlen lassen, Deckel abneh-
 men und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.

2 Für die Deko Zartbitterkuvertüre hacken und
 über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
 Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-
 Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.

3 Weiße Kuvertüre hacken und im heißen Wasser-
 bad schmelzen lassen. Je 8 Cake-Pops mit weißer
 und dunkler Kuvertüre überziehen und den Über-
 schuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen.
 Übrige Kuvertüre getrennt in kleine Gefrierbeutel
 füllen und je ein kleines Loch einstechen. Die
 dunklen Cake-Pops mit hellen, die hellen mit dunk-
 len Linien verzieren. Trocknen lassen.



KOKOS-CAKE-POPS

30 g Butter | 1 Ei (Größe M) | 50 g Puderzucker |
 1 Prise Salz | 1 TL weißer Rum (nach Belieben) |
 75 g Kokosraspel | 2 TL Speisestärke |
 ¼ TL Backpulver | 200 g weiße Kuvertüre |
 20 g Kokosfett | 2 EL Kokosraspel | flexible
 Cake-Pop-Backform für 16 Stück | 16 Papier-
 förmchen für Pralinen | 16 Keks-Sticks mit
 weißer Schokolade

Karibischer Genuss

Für 16 Stück | 50 Min. Zubereitung |
 20 Min. Backen
 Pro Stück ca. 165 kcal, 2 g EW, 12 g F, 12 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Ei, Puderzucker, Salz und nach Belieben Rum mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Kokosraspel mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben, die flüssige But-

ter gut einrühren. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.

2 Für die Deko die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cake-Pops einzeln damit überziehen, sofort mit den Kokosraspeln bestreuen und kurz trocknen lassen. Dann in die Pralinenförmchen setzen und jeweils 1 Keks-Stick hineinstecken.

ZITRUS-POPS

Für Kuchen ist es mir im Sommer oft zu heiß. Aber wenn es fruchtige kleine Cake-Pops in Form von Limetten, Zitronen und Orangen gibt, kann ich nicht widerstehen.

1 Bio-Limette
20 g Zitronat
1 Pck. Vanillezucker
75 g Butter | 125 g Zucker
2 Eigelb (Größe M)
100 g geschälte,
gemahlene Mandeln
50 g Mehl
½ TL Backpulver

Für die Deko:

100 g grüne Candy-Melts
75 g gelbe Candy-Melts
75 g orangefarbene
Candy-Melts
32 Marzipanblättchen
(Fertigprodukt)

Außerdem:

flexible Cake-Pop-Backform
für 16 Stück
32 Cake-Pop-Stiele oder
Holzstäbchen

Frisch und leicht

Für 32 Stück |
1 Std. Zubereitung |
40 Min. Backen |
25 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 115 kcal,
1 g EW, 7 g F, 12 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Limette heiß abwaschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Zitronat mit Vanillezucker im Mixer sehr fein zerkleinern. Butter zerlassen. Zucker mit Eigelben, Limettenschale und -saft mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Mandeln mit Mehl, Backpulver und Zitronat-Vanillezucker mischen und einrühren. Die flüssige Butter unterrühren.

2 Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, die Hälfte des Teigs mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken. Den restlichen Teig ebenso backen.

3 Für die Deko die grünen Candy-Melts in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Gelbe und orangefarbene Candy-Melts getrennt in zwei Tassen im heißen Wasserbad schmelzen. Je ein Drittel der Cake-Pops grün, gelb und orangefarben glasieren, dabei den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Die Zitrus-Pops noch feucht mit Marzipanblättchen verzieren.

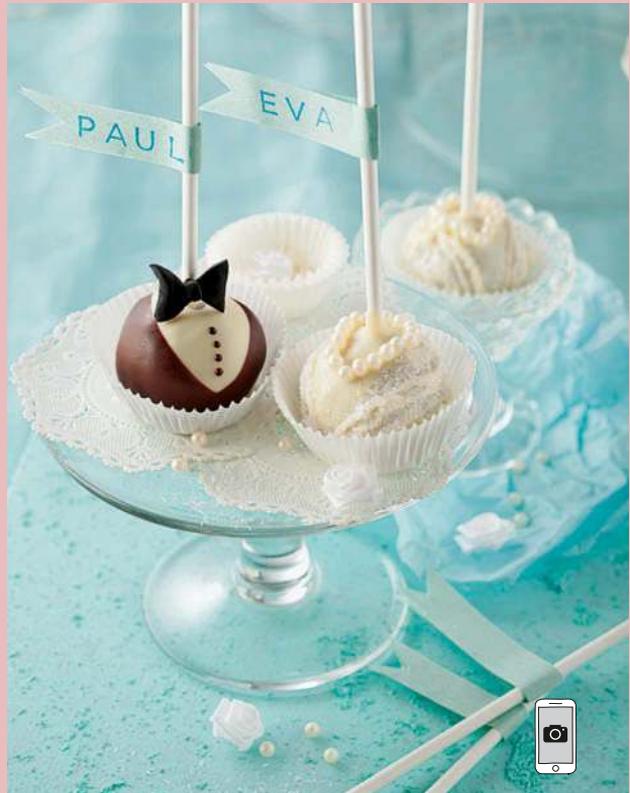
VARIANTE

Für Lime-Pops 1 TL abgeriebene Bio-Limettenschale mit 2 TL Zucker mischen. Die Cake-Pops mit grünen oder gelben Candy-Melts überziehen, nur kurz trocknen lassen und dann mit dem Limettenzucker bestreuen. Wer mag, verziert auch diese Pops noch mit Marzipanblättchen.



HOCHZEITS-POPS

Ob als kleine Gastgeschenke oder als Hingucker auf der Kaffeetafel – hier haben sich Cake-Pops mal ganz fein gemacht und sind Braut und Bräutigam im Miniformat.



4 Eier (Größe M)
200 g Zucker | 1 Prise Salz
200 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
100 g weiße Kuvertüre
100 g Crème fraîche

Für die Deko:

400 g weiße Kuvertüre
50 g Kokosfett
weißer essbarer Glitzer
weiße Zuckerperlen
150 g Zartbitterkuvertüre
30 g schwarzer Rollfondant

Außerdem:

40 Cake-Pop-Stiele oder
Holzstäbchen
40 Papierförmchen für
Pralinen

Für den schönsten Tag

Für 40 Stück |
2 Std. Zubereitung |
20 Min. Backen |
50 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 180 kcal,
3 g EW, 11 g F, 16 g KH

1 Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Mandeln mit Mehl mischen und unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Das Papier abziehen und den Biskuit fein zerkrümeln.

2 Die Kuvertüre hacken. Crème fraîche erwärmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Creme abkühlen lassen und mit den Biskuitbröseln zu einer formbaren Masse verkneten. Aus der Masse 40 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.

3 Für die Deko die weiße Kuvertüre grob hacken und mit 30 g Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese nochmals 15 Min. kühlen.

4 Die Cake-Pops in die geschmolzene weiße Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Für die Bräute die restliche weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und bei 20 Cake-Pops Streifen und Tupfen als Kleid aufspritzen. Die Braut-Cake-Pops noch feucht mit Glitzer bestreuen und weiße Zuckerperlen als Kette aufsetzen. In Pralinenförmchen setzen.

5 Für die Bräutigame die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit 20 g Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Für den Frack die übrigen 20 Cake-Pops zuerst seitlich zu einem Drittel in die Kuvertüre tauchen, dann von der anderen Seite. Dabei bleibt in der Mitte ein Stück weiße Kuvertüre als »Hemd« frei. Trocknen lassen. Aus schwarzem Rollfondant 20 Fliegen formen und mit einem winzigen Tupfen Kuvertüre befestigen. Mit einem Zahnstocher kleine Kuvertüretupfen als Knöpfe aufmalen und die Cake-Pops in die Pralinenförmchen setzen.

SCHÄFCHEN-POPS

Da ist gut Schäfchen zählen! Eine ganze Herde der weiß beflockten Wollknäuel schaut hier aus treuen Lakritzaugen.

100 ml Kokosmilch
(aus der Dose)

75 g Marshmallows

200 g Löffelbiskuits

Für die Deko:

150 g weiße Kuvertüre

50 g Zartbitterkuvertüre

3 EL Kokosraspel

6–8 große Marshmallows

6–8 Stück rundes Mini-
Lakritzkonfekt

16 Keks-Sticks mit Schokolade

Tierisches Vergnügen

Für 16 Stück |

50 Min. Zubereitung |

30 Min. Kühlen

Pro Stück ca. 175 kcal,

3 g EW, 7 g F, 23 g KH

1 Die Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die Marshmallows unter Rühren darin schmelzen lassen. Den Mix etwas abkühlen lassen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Biskuitbrösel zum Marshmallowmix geben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 16 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.

2 Für die Deko weiße und Zartbitterkuvertüre getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kokosraspel in eine Schale geben. Die Cake-Pops mit der weißen Kuvertüre überziehen und sofort in den Kokosraspeln wenden. Für Gesicht und Augen Marshmallows mit einer angefeuchteten Schere und Lakritzkonfekt mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Marshmallowscheiben in die geschmolzene Zartbitterkuvertüre tauchen und trocknen lassen.

3 Die Schoko-Marshmallowscheiben mit etwas weißer Kuvertüre seitlich an den Cake-Pops befestigen und mit einem Holzstäbchen Nasenlöcher einstechen. Die Augen ebenfalls mit etwas Kuvertüre befestigen. Für die Beine die Keks-Sticks vierteln. Je vier Beine in die vorbereiteten Schäfchen stecken, dazu mit einem Schaschlikspieß kleine Löcher vorbohren.

TIPP

Wer mag, kann aus Marshmallows auch noch Ohren zuschneiden, mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre glasieren, trocknen lassen und mit Glasur befestigen.



FUSSBALL-POPS

Ein Schuss, ein Tor – mit diesen Cake-Pops landen Sie bestimmt viele Treffer.
Da greifen große und kleine Spieler gerne zu.

30 g Butter
1 Ei (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
¼ TL Backpulver
Für die Deko:
150 g weiße Kuvertüre
20 g Kokosfett
4 Lakritzschnecken
Außerdem:
flexible Cake-Pop-Backform
für 16 Stück
16 Cake-Pop-Stiele oder
Holzstäbchen

Für die Meisterfeier

Für 16 Stück |
1 Std. 20 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen |
20 Min. Kühlen
Pro Stück ca. 135 kcal,
2 g EW, 9 g F, 13 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Ei mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Die flüssige Butter gut unterrühren. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.

2 Für die Deko die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.

3 Inzwischen Lakritzschnecken in unregelmäßige kleine Stücke oder Fünfecke schneiden. Die Cake-Pops einzeln in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Sofort die Lakritzstücke eindrücken.

VARIANTE

Für weiß-rote Fußbälle verwende ich statt Lakritzschnecken 50 g rote Candy-Melts. Diese schmelze ich mit 20 g Kokosfett in einer Tasse im heißen Wasserbad. Die Cake-Pops wie beschrieben mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, mit einem Holzstäbchen kleine rote Kleckse daraufsetzen und etwas auseinanderziehen. Trocknen lassen.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-POPS

Herbe Schokolade, knackige Kirschen und kühle Sahne – dieses Trio ist als Schwarzwälder Kirschtorte in aller Munde. Aber auch in klein überzeugt die Kombi.

- 3 Eier (Größe M)
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Kakaopulver
- 90 g Mehl
- 4 cl Kirschwasser
- 3 EL Kirschkonfitüre

Für die Deko:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kokosfett
- 6 Kirschen (ersatzweise kandierte Kirschen)
- 150 g Sahne
- 1 TL Sahnefestiger

Außerdem:

- 24 Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen
- Spritzbeutel mit feiner Sterntülle

Für Gäste

- Für 24 Stück |
- 1 Std. Zubereitung |
- 20 Min. Backen |
- 45 Min. Kühlen
- Pro Stück ca. 110 kcal,
- 2 g EW, 6 g F, 12 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Kakaopulver mit Mehl mischen, darüber sieben und locker unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Papier abziehen und den Kuchen fein zerkrümeln.

2 Kirschwasser, Kirschkonfitüre und 2 EL Wasser verrühren und mit den Kuchenbröseln zu einer formbaren Masse vermischen. Daraus 24 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.

3 Für die Deko von der Zartbitterkuvertüre mit einem scharfen Messer einige Schokospäne abziehen und beiseitelegen. Die restliche Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Die Cake-Pops danach mit der Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

4 Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und vierteln. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Kleine Sahnerosetten auf die Cake-Pops spritzen und diese mit Kirschen und Schokospänen garnieren. Bis zum Servieren kühlen.

TIPP

Die Schwarzwälder-Kirsch-Pops können Sie bis einschließlich der Glasur schon am Vortag zubereiten. Bevor die Gäste kommen dann die Schlagsahne aufspritzen und die Cake-Pops mit Kirschen und Schokospänen verzieren.





ZUCKERSÜSS UND TRENDY

Alle Naschkatzen lieben Cake-Pops! Die kugelrunden Minis mit der witzigen Deko sind immer für eine süße Überraschung gut: Mal kommen sie als Fußbälle, mal als Smileys, mal als Herzen oder auch als Brautpaar daher. Ob mit oder ohne Backform, ob selbst gerollt oder fix ausgestochen – so schnell und einfach kann Cake-Pop-Backen sein!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Zuckersüße Deko: Alles über Glasuren, Verzierungen und Co.



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-3768-5



9 783833 837685



PEFC
PEFC/COA-01-1001

€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U