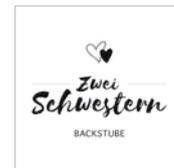


Cakepops für ca. 20 Stück



Teig:

1 Ei; 50g Mehl
50g Zucker, 50g Butter
0,5 TL Backpulver

Frosting:

50 g Schokolade weiß
60 g Frischkäse
25 g Butter (weich)
Zitronensaft nach Belieben

Überzug:

150 g schwarze Kuvertüre
1 TL Palmin
150 g weiße Kuvertüre

Zum Verzieren:

Zuckerherzen, -konfetti, -perlen,



So geht's

Mehl abwiegen und in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren.

Eine kleine Springform (16 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 175°C Umluft backen (Stäbchenprobe machen). Danach aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Frosting, Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und Frischkäse, sowie weiche Butter unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Den erkalteten Kuchen sehr fein zerbröseln. Es sollten keine Kuchenstücke mehr sichtbar sein, dann das Frosting untermischen und gut verrühren. Die Masse zu Kugeln formen und erkalten lassen, wer möchte kann auch Herzen formen (wenn die Hände zwischendurch angefeuchtet werden, klebt der Teig beim Formen nicht so an den Händen).

Kugeln für mindestens 2 h kühlen.

Cakepopstiele nun in die Kugeln einstecken. Da die Cakepops stehend bleiben ist ein „einkleben“ mit Kuvertüre nicht erforderlich.

Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen und je Sorte ½ TL Palmin unterrühren. Mit Hilfe eines Löffels die Cakepops in weiße oder schwarze Kuvertüre hüllen, gut abtropfen lassen und auf einem Backpapier abstellen. Bevor die Kuvertüre vollständig erkaltet ist wie gewünscht verzieren.