

Tannenbaum-Cakepops

Für etwa 12 Stück



für die Masse:

125 g Kuvertüre (hell oder dunkel)

50 g Marmelade (z.B: Apfel)

ca. 350 g Kuchen (hell oder dunkel)

Rührteig aus:

2 Eier

100 g Butter

100 g Zucker

80 g Mehl (hell: 100 g)

20 g Kakao (hell: - g)

1 TL Backpulver

für die Deko:

Kuvertüre hell

Grüne Speisefarbe (Pulver)

Kleine Zuckerperlen

Kleine Zuckersterne

So geht's:

Den Rührteig herstellen, dazu Eier mit Zucker in eine Schüssel geben und aufrühren. Weiche Butter, sowie Mehl (ggf. Kakao) und Backpulver unterrühren. Für ca. 2-3 min zu einem geschmeidigen Rührteig rühren.

In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben und bei 175°C (Umluft) für ca. 20 min backen. Dann auskühlen lassen und zerbröseln.

Frosting anrühren. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Die Marmelade zu den Kuchenbröseln geben, Kuvertüre dazugeben und mit dem Teigschaber zu einer knetartigen Masse verrühren.

Mit befeuchteten Händen kleine Kugeln formen, diese dann zu Kegeln formen. Auf ein Backpapier ablegen und gut durchkühlen lassen.

Nun die weiße Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und temperieren (auf 29 °C), mit grüner Speisefarbe einfärben. Einen Holzspieß in die Kegel stecken und mit einem Löffel die Kuvertüre über die Cakepops laufen lassen. In die noch feuchte Glasur an der Spitze den Stern aufsetzen und mit den kleinen Streuselperlen verzieren.

Zum Trocknen in ein Glas Reis stellen und gut gekühlt genießen.