

Cakepop-Herzen (6 Stück)



Teig:

100 g Kuvertüre, weiß
30 g Erdnüsse (gemahlen), alternativ Erdnussbutter
10 g Erdnüsse gehackt
200 g Schokokuchen

zum Dekorieren:

200 g Ruby-Schokolade
getrocknete Rosenblüten oder Streusel



So geht's

Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen, die Erdnüsse im Mixer zu Mus mahlen (alternativ Erdnussbutter verwenden) und unter die Kuvertüre rühren. Schokokuchen zerbröseln und gemeinsam mit den gehackten Erdnüssen mit der Kuvertüre vermengen. Es soll eine knetartige Masse entstehen.

In sechs gleich große Teile teilen. Jeden Teil mit nassen Händen zusammendrücken, zu Kugeln und dann zu Herzen formen. Alternativ in eine Keksausstecherform, oder Silikonform drücken.

Auf einem Backpapier ablegen und kühlen. Kühlzeit: ca. 2-3 h im Kühlschrank, besser über Nacht.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad temperieren. Dazu 2/3 der Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, dann vom Wasserbad nehmen und die restlichen 1/3 unterrühren. Auf 25 °C abkühlen lassen und dann wieder auf ca. 30 °C erhitzen. Dann ist die Kuvertüre perfekt zum überziehen.

Die Cakepops aus der Kühlung nehmen und die Stiele einstecken. Mit Hilfe eines Löffels die Cakepops überziehen. Gut abklopfen und auf einem Backpapier ablegen. Zuletzt die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Cakepops verzieren. Sofort mit getrockneten Rosenblättern bestreuen, sodass diese auf der noch feuchten Glasur festkleben.

Grundrezept Rührteig:

50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Ei, 40 g Mehl 10 g Kakao, 0,5 TL Backpulver

Zucker und Butter in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier, Mehl, Kakao, Backpulver zugeben und 3 min rühren. In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben und backen. Für einen hellen Rührteig: Kakao durch gleich Menge Mehl ersetzen.

Backzeit : ca. 20 min bei 175°C (Umluft)