

Sarah Gierig
Cake Pops mit Beeren

Zutaten:

Für den Teig:

1/2	Vanilleschote
150 g	weiche Butter
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
40 g	Sahne
150 g	Weizenmehl, Type 405
1 TL	Backpulver
50 g	gefriergetrocknete Himbeeren
50 g	Schokodrops, backstabil

Zusätzlich:

1/2	Zitrone
1	Maracuja
150 g	Doppelrahm-Frischkäse
50 g	weiche Butter
300 g	weiße Kuvertüre
einige	Lolli-Stiele oder Schaschlikspieße
etwas	Zuckerperlen oder Zuckerblüten nach Bedarf
300 g	frische Erd- oder Himbeeren



Zubereitung:

1. Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Rührschüssel kurz zusammen aufschlagen, dann die Eier nach und nach mit der Sahne unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Zuletzt die gefriergetrockneten Himbeeren und die Schokodrops unterheben.
4. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Die Teigmasse auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
7. Den gebackenen Teig vom Blech nehmen, auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.
8. Den vollständig abgekühlten Teil grob zerzupfen und in eine Schüssel geben.
9. Von der Zitrone den Saft auspressen, Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen.
10. Frischkäse, weiche Butter, Zitronensaft und Maracujafuchtfleisch zum zerzupften Kuchen geben und alles gut verkneten.
11. Aus dieser Masse jeweils ca. 18 g schwere Kugeln formen und auf einen Teller legen.
12. Die weiße Kuvertüre grob hacken.
13. Etwa 1/3 der weißen Kuvertüre über dem Wasser schmelzen.
14. Die Cake Pop Stiele ca. 2-3 cm tief in die flüssige Kuvertüre tauschen und dann jeweils in eine Kugel stechen. Die Kuvertüre klebt den Stiel dann in der Kugel fest.
15. Die Kugeln mit Stiel auf dem Teller mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
16. Anschließend die restliche Kuvertüre zur bereits geschmolzenen Kuvertüre geben und alles über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.
17. Dann die gekühlten Kugeln mit Hilfe des Stiels in die Kuvertüre tauchen, nach Wunsch sofort mit Zuckerperlen usw. dekorieren.
18. Ein Küchensieb mit breiten Löchern mit der flachen Seite auf die Arbeitsplatte legen und die Löcher als Halterung für die Cake Pops nutzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.
19. Die Cake Pops innerhalb von 2 Tagen verzehren.
20. Zum Servieren den Cake Pop auf einen Teller stellen und je nach Saison Erdbeeren oder Himbeeren auf den Stiel stecken.