

Methodenmittwoch #kjgbacken



Cake Pops

250g Butter mit 250g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und etwas Salz cremig schlagen. Vier Eier nacheinander hinzufügen.

300g Mehl, 65g Backkakao und 1 Päckchen Backpulver vermischen.

Die Mehlmischung und 125ml Milch abwechselnd unter den Teig rühren.

125ml Wasser aufkochen und noch lauwarm unter den Teig mischen.

Kuchen bei 180°C Umluft für ca. 50 Minuten in den Ofen. Alternativ kann auch eine Kuchenteigmischung zubereitet werden.

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, in eine große Schüssel zerbröseln und mit ca. 200g Frischkäse zu einem kneteähnlichen Teig verkneten. sollte der Teig nicht genug "pappen", noch etwas mehr Frischkäse nehmen.

Den Teig in kleine Kugeln formen und auf Cake-Pop Sticks o.Ä. (z.B. Schaschlickspieße) speißen. Jetzt können die Cake-Pops nach Belieben dekoriert werden, z.B. eingetaucht in Schokolade oder Zuckerguss.