

Cake Pops

Zubereitung

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Mixer cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres 190°C (Ober-/Unterhitze) 170°C (Umluft) schieben, ca. 10 Min. backen. Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit in Würfel schneiden.

Vanille und Schoko-Cake Pops-Masse: Eine Hälfte der Biskuitwürfel mit Marmorette Bourbon-Vanille und die andere Hälfte mit Marmorette Schokolade vermischen und ca. 40 Min. zum Ziehen lassen kalt stellen. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein. Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

Zum Tunken: Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die Holzstäbche ca. 1 cm tief in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur an den Stäbchen vor dem Weiterverarbeiten etwas anziehen lassen.

Zum Bestreuen: Die Cake Pops in Glasur tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Anziehen der Glasur mit verschiedenem Dekor bestreuen.



Zutaten

3 Eier

90 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma

90 g glattes Mehl

1 1/2 Becher Dr. Oetker Marmorette Schoko Pudding mit Sahne

2 Becher Dr. Oetker Marmorette Bourbon-Vanille Pudding mit Sahne

200 g Dr. Oetker Decor Vollmilchglasur

200 g Vollmilch Kuvertüre

einige Dr. Oetker Schokolade Streusel

etwas Dr. Oetker Haselnuss Krokant

einige Dr. Oetker Zucker Streusel

einige Dr. Oetker Knusper Perlen

etwas Kokosette