

Cake-Pops für den Weihnachtstisch

Bunte Cake-Pops sorgen schon auf den ersten Blick für Weihnachtsstimmung am Esstisch und sind auch eine tolle Geschenkidee für die Liebsten.

Zutaten:

550 g Rührkuchen
(gekauft oder selbstgebacken)

Ganache:

140 g Sahne
280 g dunkle Kuvertüre

Deko:

250 g weiße oder dunkle Kuvertüre
30 Cake-Pop-Stiele
oder Schaschlikspieße
Styroporblock
Bunte Streusel und Zuckerperlen

1. Die dunkle Kuvertüre in kleine Stücke hacken und Sahne kurz aufkochen lassen. Den Topf von der heißen Herdplatte ziehen und die Kuvertüre mit einem Schneebesen unter die heiße Sahne rühren (die Sahne sollte nicht mehr kochen). Weiter zu einer glatten Masse (Ganache) rühren, in eine kalte Rührschüssel abfüllen und abkühlen lassen.
2. Den hellen Kuchen mit den Händen zerbröseln.
3. Die Ganache nach und nach hinzufügen und alles mit den Händen oder der Küchenmaschine kneten, bis eine glatte Masse entsteht.



4. Der Teig muss formbar und leicht fest werden – nicht breiig.
5. Nun aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln formen (ca. 40 g/Kugel).
6. Weiße oder dunkle Kuvertüre im Wasserbad langsam erwärmen.
7. Die Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Cake-Pops stecken. Die Schokolade am Stiel dient als Kleber.
8. Nach ca. 10 Min. Trockenzeit im Kühlschrank bleibt die Kugel am Stiel haften und kann vollständig in die geschmolzene Schokolade getaucht werden.
Tipp: Auf einer Seite etwas abtropfen lassen und den Stiel an den Rand der Schüssel klopfen, bis keine Kuvertüre mehr vom Cake-Pop tropft.
9. Jetzt Stiele in den vorbereiteten Styroporblock stecken.
10. Mit Zuckerperlen und Streuseln können nun die Cake-Pops zauberhaft weihnachtlich dekoriert werden.