## Cakepops

Www. Sockani and



## Depot / Coop City - oppinale large

Alasur:

2005. Weisse Coynerture mit lesersmittel feube

blinke eingefeiste scurggidrops (kenr) Tixterly Glasor (dunks) tradet schneller, Mill muss man beachter

=D Glasuren in flar, geut sesser rum lintaucher.

> In Kuron schooled or locker lon hodenen.

- Annicater - In flas wit roder - Stelkschnamm mit hlublie liser licken - linpacten in Huni Saceli

-> Copties in Praline forms

# Bei Fertigleuceen (aux laden) braucut es oft nur 1/2 Frosting mosse, da leuceen feedoks ist.

#### **Frosting-Grundrezepte**

Grundrezepte für ca. 20-25 Cakepops

Frosting beschreibt im Englischen jene Massen, die für Überzug oder Glasur verwendet werden können. Bei den bekannten Cupcakes ist das Frosting beispielsweise die Creme auf den Törtchen, bei den Cakepops hingegen ist es jene Masse, die mit dem zerkrümelten Kuchen vermischt wird, ihm das entsprechende Aroma verleiht und das Ganze geschmeidig und formbar macht.

Die Masse darf weder zu trocken noch zu feucht sein. Geben Sie das Frosting, nicht auf einmal hinzu, sondern mischen Sie erst mal 3/4 des Frostings unter die Cakekrümel und testen Sie, ob sich die Masse schon wie Knete zu Kugeln rollen lässt.

#### **Vanillefrosting**

60 g weiche Butter

mit dem Mixer schaumig rühren

120 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker (od. Vanillin zuclet,...) unterrühren, bis eine schaumig- cremige Masse

entsteht

1-2 EL Milch

bei Bedarf zugeben

#### Frischkäsefrostig

30 g weiche Butter

85 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

70 g Frischkäse de log. Troscular 30g. Vutella 30g. Conti

#### Schoggifrosting

60 g Butter

120 g Puderzucker

20 g Kakaopulver

1 TL Vanillezucker

1-2 EL Milch

#### Die Kugeln

25~g-30~g schwer sollten die Kugeln sein. Rollen Sie die Kugeln so gut es geht zwischen beiden Handflächen und stellen Sie dann für dreissig Minuten in den Kühlschrank. Danach für den letzten Schliff nochmals rollen.

Die Schoggiglasur: Schmelzen Sie die Schoggi nicht in Schälchen sondern in Trinkgläsern. So kann man die Kugeln besser tunken. Die Schoggiglasur darf nicht zu heiss, sprich flüssig sein. Sonst fängt die Glasur zu griesseln an oder sie wird hart und somit unbrauchbar.

Die farbige Glasur: Diese Glasur-Drops nennt man Candy Melts. Es gibt sie im Internet (Hersteller Wilton) oder im Fachhandel. Man darf sie nicht hektisch in der Mikrowelle, sondern nur langsam im Wasserbad schmelzen, sonst klumpt die Masse. Ist das doch passiert, hilft es, ein wenig Speiseöl zuzugeben.

Übrige Glasur kann aufbewahrt und erneut geschmolzen werden.

#### Abschütteln

Nicht grob, nicht schnell, nicht ungeduldig. Nach dem Eintauchen in die Glasur muss man den Cakepop vielmehr vorsichtig abklopfen. Nur so verteilt sich die Glasur gleichmässig und läuft nicht den Stiel herunter.

Grundrezepte für ca. 20 -25 Cakepops

Extra wenig Inclus, weil tou der Iceaing Masse now viel Indeer dassi ist.

Vanillecake

100 g Butter

30 g Zucker

in einer Schüssel schaumig rühren

1/2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

beifügen solange rühren bis eine weiss-schaumig

Masse entsteht

200 g Mehl

2 TL Backpulver

ca. 4 EL Milch

unter die Teigmasse rühren

Den Backofen auf 180°C vorheizen

Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen: Bleibt an einem Holzstäbchen, das in den Kuchen wird, nichts mehr klehen dann ich der Michan den Kuchen den Michan den Michan den Michan den Michan den Michan den Michan der Michan der Michan den Michan der Michan der Michan den Michan den Michan der Mich wird, nichts mehr kleben, dann ist der Kuchen fertig.

Nusskuchen

150g. Hehl 100 g Butter

30 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Vanillezucker

40 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen

2 TL Backpulver

1-2 EL Milch

vorgehen wie beim Vanillekuchen

Over cross significant in the services of the annels zu dominant.

#### Schoggikuchen

100 g Butter

40 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Vanillezucker

180 g Mehl

20 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

ca. 4 EL Milch

vorgehen wie beim Vanillekuchen

oder wenn Sie ihn nicht von Grund auf selber backen wollen. Ein gutes Fertigprodukt oder eine Backmischung liefern die perfekte Basis für Ihre Cakepop-Masse. Wichtig: Er muss eher trocken sein, Zitronen- oder Schoggiaroma eignen sich wunderbar.

oder

200 g Löffelbiskuits

50 g weiche Butter

75 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Frischkäse

fein zerbröseln

miteinander gut verrühren und danach mit den zerbröselten Löffelbiskuits zu einem formbaren Teig verkneten. Aus dem Teig ca. 20 Bällchen formen.



### herstellung schritt für schritt

#### bilder 1 & 2

Den ausgekühlten Rührkuchen (am besten vom Vortag, Grundrezepte Seite 52–53) in Stücke schneiden und zu feinen Krümeln zerbröseln. Harte Ränder nicht verwenden.

tipp: leichter geht es, wenn die kuchenstücke zwischen den händen zerrieben werden.

#### bilder 3 & 4

Frosting (Rezepte Seite 54–55) unter die Brösel mischen und gut miteinander vermengen. Nur so viel Frosting verwenden, bis eine klebrige, formbare Masse entsteht.

tipp: die masse mit einem elektrischen handrührgerät auf kleinster stufe oder mithilfe eines teigmischers vermengen.

#### hild 5

Mit den Händen Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 3–4cm formen.

tipp: um später gleichgroße kugeln zu bekommen, ist es gut, die masse abzuwiegen. für kleinere kugeln 25 g masse verwenden, für etwas größere bis zu 30 g.

#### bild 6

Glasurlinsen im Wasserbad langsam und mit wenig Hitzezufuhr schmelzen. Um die Glasur einzufärben oder sie mit Aroma zu versehen, bitte nur auf Öl basierende Farben oder Aromen verwenden.

#### bild 7

Kugeln für ca. 15 Minuten ins Eisfach oder ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zutaten für die Dekoration zurechtlegen.

tipp: bei kleineren kugeln verkürzt sich die zeit entsprechend.

#### bild 8

Die Lolli-Stiele ca. 2 cm in die Glasur tauchen ...,

#### bild 9

... dann in eine Kuchenkugel stecken. Kurz abwarten ...

#### bild 10

... und dann den Minikuchen am Stiel in die Glasur tauchen und vollständig damit überziehen

#### bild 11 & 12

Überschüssige Glasur durch leichtes Schütteln und Drehen abtropfen lassen. Danach fantasievoll nach Herzenslust dekorieren. Cakepops zum Trocknen in eine Styroporplatte oder Dekohilfe stecken.

tipp: feine streusel, glitzerflakes oder ähnliches immer auf die noch leicht feuchte, aber bereits angetrocknete glasur aufbringen. so hält die dekoration besser und vermischt sich nicht mit der oberfläche des cakepops.

## herstellung bild für bild





















