

Schokoladen-Cakepops

Material: Cakepop Stiele

Ca. 30 Stück, je nach Größe

Zeit: ca. 2-3 Stunden, (aufwändig und häufige Kühlzeiten)

Schwierigkeitsgrad: etw. Übung und viel Geduld erforderlich

Zutaten Kuchen

80g (zimmerwarm)

80g Zucker

2 Eier

100g Mehl

30g Speisestärke

30g Kakao

1 TL Backpulver

65 ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

Schokoladenganache

100g Zartbitterkuvertüre

100ml Sahne

Zum Überziehen

200g weiße Kuvertüre

1 EL Sonnenblumenöl

Lebensmittelpulver zum
Einfärben

Evtl. Zuckerstreusel



Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

1. Butter und Zucker cremig rühren, dann die Eier einzeln einrühren. Trockene Zutaten in den Teig rühren, Flüssigkeit zugeben, den Teig in eine Runde Form (Durchmesser 22 cm) umfüllen und im Ofen 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen.
2. Für die Ganache die Sahne aufkochen und vom Herd runternehmen. Schokolade einrühren. Kurz abkühlen lassen. Kuchen zerbröseln und mit der Schokoladencreme verkneten. Taste dich mit der Ganache ran, damit es eine klebrige Konsistenz wird. Die Kugeln müssen zusammenhaften, entweder etwas Kuchen / Mehl oder etwas Flüssigkeit in Form von Ganache hinzugeben.
3. Mit einem kleinen Eisportionierer Teig abstechen und Kugeln (ca. 2,5 cm) formen. Kugeln auf einen Teller legen und mindestens **30 Min. kühlen**. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Cakepop-Sticks 1 cm tief in die Schokolade eintauchen und bis zur Hälfte in die Cakepop Kugeln stecken.
4. Nochmals **15 Min. kühlen**, wichtiger Vorgang!! Zu der geschmolzenen Kuvertüre etwas Sonnenblumenöl und Farbpulver hinzugeben. Die Cakepops eintauchen und nach Belieben dekorieren. Im Kühlschrank halten sie etwa 4 Tage.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Mein persönlicher Tipp:

Warte die Kühlzeiten geduldig ab, dann fällt auch kein Cakepop vom Stiel.

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!

Rezept: Mathilde aka mathildebackt

Blog: www.mathildebackt.de

Instagram: @mathildebackt