

Rezeptideen für Ihre Baby Party

Cake Pops



Cake Pops sind der neue Back-Trend aus England! Sie sehen aus wie große Lutscher und bestehen aus zerbröseltem Rührkuchen und einer Butter-Frischkäse-Creme. Ebenso wie bei den Cupcakes sind Ihrer Kreativität bei der Gestaltung der Cake Pops keine Grenzen gesetzt. Ob mit Vanille-, Zimt-, Kokos- oder Zitronenaroma, Zuckerguss oder Schokolade als Überzug, bunte Streusel, Zuckerperlen oder gar aufgemalte Gesichter als Dekor - die Cake Pops bieten vielerlei Möglichkeiten.

Für Ihre Babyparty sind die Cake Pops einfach perfekt, da sie sich in jeder beliebigen Zuckergussfarbe und mit allerhand süßen

Streuseln verzieren lassen.

Grundrezept für Schoko-Cake-Pops:

Bitte beachten Sie, dass Sie viel Zeit für das Auskühlen des Kuchens und für das Kühlen der Teigmasse und der verzierten Cake Pops einkalkulieren müssen.

Zuallererst backen Sie einen Rührkuchen nach traditionellem Rezept. Noch besser ist es, den Rührkuchen bereits am Tag vorher gebacken zu haben, da er dann bereits ausgekühlt ist.

Für den Rührkuchen benötigen Sie:

250 g weiche Butter
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier (Größe M)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 l Milch
4 EL Kakao (wenn gewünscht)

Heizen Sie den Elektro-Ofen auf 175 Grad vor und fetten Sie eine Kasten- oder Gugelhupfform ein und streuen Sie etwas Semmelbrösel hinein.

Verrühren Sie Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Schneebesen Ihres Rührgerätes, bis eine cremige Masse entsteht.



Mischen Sie das Mehl und Backpulver und rühren Sie es abwechselnd mit der Milch schnell in den Teig unter. Für einen Schokoladenteig rühren Sie noch das Kakaopulver unter.

Der Kuchen wird nun ca. 60 Minuten gebacken (Stäbchenprobe).

Lassen Sie den Kuchen ausreichend abkühlen. Nun können Sie mit den eigentlichen Cake Pops beginnen.

Für die Cake Pops benötigen Sie:

250 g Frischkäse

115 g Butter

200 g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt

ca. 30 Holzstäbchen (z.B. Schaschlikspieße)

ca. 400 g Kuchenglasur oder Zuckerguss nach Belieben

ggf. Styropor o.ä. zum Halten und Servieren der Cake Pops

Für das Frosting geben Sie den Frischkäse und die Butter in eine Schüssel und rühren es ca. 30 Sekunden lang schaumig. Langsam den Puderzucker hinzufügen und das Vanillearoma hinzufügen. Auf höchster Stufe ca. eine Minute cremig schlagen.

Zerbröseln Sie den ausgekühlten Rührkuchen in einer großen Schüssel und geben Sie das Frosting dazu. Verrühren Sie die Masse mit einem großen Löffel, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Nun formen Sie aus der Masse kleine Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 3,5 cm und legen Sie auf ein mit Backpapier ausgelegten Teller oder Backblech. Anschließend werden die Kugeln eine Stunde im Kühlschrank gekühlt.

Schmelzen Sie einen Teil der Glasur in einem Wasserbad und tauchen Sie die Stäbchen ca. 1 cm in die flüssige Glasur und stecken Sie die Stäbchen bis zur Hälfte in die Teigkugeln. Anschließend wieder für eine halbe Stunde in den Kühlschrank damit.

Nun die Glasur vorbereiten und die kalten Cake Pops hineintauchen, bis sie rundherum bedeckt sind. Mit Streuseln oder Perlen nach Belieben verzieren und in ein Stück Styropor stecken oder verkehrt herum auf einen Teller stellen (hierbei gibt es aber deutliche Druckstellen, die dem Geschmack aber natürlich keinen Abbruch tun). Je nach Glasur müssen die Cake Pops noch einmal mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Der Geschmack und das hübsche Aussehen sind das viele Warten allemal wert!

Viel Freude beim Backen, Servieren und Naschen wünscht Baby Belly Party!