Kunterbunte Gute-Laune-Cakepops



Kunterbunte Cakepops am Stiel. Die süßen Kuchen-Kugeln lassen sich super zusammen mit Kindern zubereiten!

20-25 Cakepops

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Kuchenbrösel (ich habe den Ruckzuck-Kuchen, der auch in diesem Backbuch steht verwendet, ihr könnt aber auch jede Art von Kuchen verwenden oder notfalls auch abgepackten aus dem Supermarkt nehmen)
- 200 g Mascarpone

Außerdem

Je 100 g dunkle und weiße Schokolade (falls ihr 2 Sorten Cakepops zubereiten wollt, sonst 200 g von einer Sorte)
40 g Kokosfett
Bunte Zuckerstreusel

Material

Stiele für die Cakepops

ZUBEREITUNG

1. Zuerst etwas Platz im Kühlschrank und dem Gefrierfach frei räumen, denn die Cakepops werden zwischendurch gekühlt.
2. Die Kuchenbrösel in eine Rührschüssel geben und mit Mascarpone verrühren. Das kann man mit dem Kochlöffel oder mit dem Handrührgerät machen.
3. Mit feuchten Händen aus der Masse 20-25 Kugeln rollen, die ungefähr die Größe einer Walnuss haben. Die Kugeln auf einen Teller legen und für 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden.
4. Inzwischen die Schokolade (getrennt nach Sorten) in Stücke brechen. Im Backbuch wird das Kokosfett geteilt und zusammen mit der Schokolade in zwei feuerfeste Schalen gegeben. Die Schalen bei 70°C Heißluft in den Backofen stellen und warten bis die Schokolade geschmolzen ist. Ihr könnt die Koskosfett-Schoko-Masse aber auch über dem Wasserbad schmelzen (so haben wir es gemacht, da der Backofen belegt war).
5. Damit der Stiel später besser hält, tunkt man ein Stiel-Ende kurz in geschmolzene Schokolade, bevor man sie in die Cakepops steckt. Anschließend die Cakepop-Kugeln mit Stielen für ca. 15 Minuten ins Gefrierfach legen.
6. In der Zwischenzeit die bunten Zuckerstreusel (wir hatten zwei verschiedene Sorten) in kleine Schalen füllen und bereitstellen. Ebenso solltet ihr Tassen, Gläser (oder wie im Buch empfohlen, einen Steckschwamm) bereitstellen. Also irgendetwas, wo die Cakepops nach dem Verzieren trocknen können.

7. Nach der Kühlzeit die Kekskugeln in die geschmolzene Schokolade tauchen, abtropfen lassen und danach mit den Zuckerstreuseln bestreuen.
8. Zum Trocknen in die Gefäße stellen oder den Steckschwamm stecken. Ich habe die Cakepops noch einmal in den Kühlschrank gestellt, dann geht das Trocknen ganz fix.