

# Cake-Pops mit bunten Zuckerperlen

Auch wenn diese Minaturkuchenhappen ein wenig Muße beim Verzieren bedürfen, sie machen optisch enorm was her.

## Zutaten .....

- 50 g zimmerwarme Butter
- 60 g weißer Zucker
- 1 Ei (M)
- 55 g Mehl 405
- knapp 1/2 TL Backpulver
- 2 EL Schlagsahne
- 3/4 EL Kakao (optional, für helle Cake-Pops weglassen)
- 250-300 g Schokoladen-kuvertüre (Sorte nach Wunsch)
- Zuckerperlen zum Verzieren

Menge: ca. 32 Cake-Pops  
(zwei Füllungen einer 16er Cake-Pop-Form)

### TIPP

Ein makelloser Schokoladenüberzug bedarf ein wenig Geduld und Übung – verbleibt zu viel Schokolade an den Cake-Pops, bildet die Schokolade beim Festwerden Tropfen aus.



Verwendete dm-Produkte:  
Cake-Pop-Stiele,  
Gourmet-Gläschen



## Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Cake-Pop-Form zur besseren Stabilität auf ein Backblech stellen. Butter und Zucker mit dem Rührbesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ei unterrühren und mindestens 3 Min. lang aufschlagen, dann Mehl, Backpulver, Kakaopulver (optional) und Salz zugeben und während des Rührens noch die Schlagsahne einlaufen lassen.

Den Teig zum einfacheren Portionieren in einen Spritzbeutel füllen und die Vertiefungen des unteren Teils der Cake-Pop-Form etwa zur Hälfte mit Teigtupfen füllen. Den oberen Teil der Form daraufsetzen und (auf dem Backblech) in der Mitte des Ofens 17-20 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen, die Oberseite der Form abnehmen und die Cake-Pops aus der Form lösen. Etwaige Teignähte lassen sich dabei ganz leicht "wegbröseln". Die Form auswaschen und abtrocknen (das geht besonders schnell im heißen Ofen, dann aber vor dem Befüllen kurz auskühlen lassen). Den restlichen Teig ebenfalls portionieren und backen.

Inzwischen die Kuvertüre fein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad langsam unter Rühren schmelzen lassen. Je einen Cake-Pop-Stiel wenige Millimeter in die Schokolade tauchen und dann mittig in eine Cake-Pop-Kugel stecken. Am besten lässt man die vorbereiteten Cake-Pops kurz im Kühl- oder Gefrierfach fest werden, so rutschen die Kugeln beim Überziehen mit Schokolade nicht so leicht vom Stiel.

Cake-Pops seitlich mit einer Drehbewegung in die Schokolade tauchen, dann die überschüssige Schokolade behutsam abklopfen und abtropfen lassen. In den Zuckerperlen wenden und entweder mit dem Stiel nach oben auf einem Brett oder in der Silikonform stehend trocknen lassen. Sie sind mehrere Tage haltbar.

