

# Cake Pops mit Erdbeeren

## Für den Teig:

1/2 Vanilleschote	100 g weiche Butter	90 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	25 g Sahne
100 g Weizenmehl, 405	1 TL Backpulver	50 g gefriergetrock. Erdbeeren

## Für die Cake Pops Masse:

1/2 Zitrone	1 Orange	100 g weiße Kuvertüre
50 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Mascarpone	

## Zusätzlich:

200 g weiße Kuvertüre	Lolli-Stiele	Zuckerperlen
300 g frische Erdbeeren		

Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Rührschüssel kurz zusammen aufschlagen, dann die Eier nach und nach mit der Sahne unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Zuletzt die gefriergetrockneten Erdbeeren unterheben.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Den gebackenen Teig vom Blech nehmen, auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.

Den vollständig abgekühlten Teil grob zerzupfen und in eine Schüssel geben.

Von der Zitrone den Saft auspressen, Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale dünn abreiben.

100 g Kuvertüre grob hacken, in eine Schüssel geben und dem Wasser schmelzen.

Frischkäse, Mascarpone, Zitronensaft, Orangenabrieb und 30 g der flüssigen Kuvertüre zum zerzupften Kuchen geben und alles gut verkneten.

Aus dieser Masse jeweils ca. 18 g schwere Kugeln formen und auf einen Teller legen.

Die Cake Pop Stiele ca. 2-3 cm tief in die restliche flüssige Kuvertüre tauchen und dann jeweils in eine Kugel stechen. Die Kuvertüre klebt den Stiel dann in der Kugel fest.

Die Kugeln mit Stiel auf dem Teller mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Anschließend die restliche weiße Kuvertüre grob hacken zur bereits geschmolzenen Kuvertüre geben und alles über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.

Dann die gekühlten Kugeln mit Hilfe des Stiels in die Kuvertüre tauchen, nach Wunsch sofort mit Zuckerperlen usw. dekorieren.

Ein Küchensieb mit breiten Löchern mit der flachen Seite auf die Arbeitsplatte legen und die Löcher als Halterung für die Cake Pops nutzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen.

Zum Servieren den Cake Pop auf einen Teller stellen und je eine Erdbeeren auf den Stiel stecken.

Die Cake Pops innerhalb von 2 Tagen verzehren.

## Tipp:

Falls noch frische Erdbeeren und flüssige Kuvertüre übrig sind. Die Erdbeeren am Grün festhalten und zu 2/3 in die flüssige Kuvertüre eintauchen, gut abtropfen lassen und anschließend auf Backpapier setzen. Kuvertüre vollständig antrocknen lassen, dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Sarah Gierig am 17. Mai 2024