

## Festliche Cake-Pops

von Geneviève Wiehe aus Greven

### Zutaten für den Rührteig:

200 g Weizenmehl  
½ Päckchen Backpulver  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
115 g Butter  
2 Eier (M)  
1 Vanilleschote  
120 ml Milch

### Weitere Zutaten:

Orangensaft  
Amaretto  
Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch, Weiß)  
div. Dekostreusel z. B. in Gold und Silber, andere Zuckerperlen, Blattgold, etc.  
Cake-Pop-Stiele

### Zubereitung:

Für den Rührteig die Zutaten nach und nach miteinander zu einem glatten Teig verrühren und in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und in zwei Hälften teilen. Beide Hälften nun mit den Händen in zwei Schüsseln fein zerbröseln. Die Brösel in der einen Schüssel mit Orangensaft tränken und verkneten. Dabei nicht zu viel Flüssigkeit auf einmal hinzugeben. Es muss aus den Bröseln und dem Saft wieder ein glatter, nicht zu trockener, aber auch nicht zu matschiger Teig entstehen, der dann zu stabilen, glatten Kugeln geformt werden kann. Am besten zwischendurch beim Kneten immer wieder die Konsistenz testen und ggf. nach und nach noch etwas Saft hinzufügen. Gleiches gilt für die Brösel in der zweiten Schüssel, die mit Amaretto vermengt werden.

Eine genaue Mengenangabe bei den Flüssigkeiten ist schwierig, weil sie auch von der Beschaffenheit des verwendeten Kuchens abhängt. Bei den Flüssigkeiten, mit denen Sie die Cake-Pops herstellen, sind Sie frei in ihrer Wahl. Geneviève Wiehe hat als alkoholfreie Variante Orangensaft gewählt. Auch alle anderen Säfte sind möglich. Bedenken Sie dabei, dass diese die Bröselmasse farblich verändern können. Auch in der alkoholischen Version können Sie Unterschiedliches ausprobieren, vielleicht Sekt, Rum oder einen Likör.

Aus dem Rührteig können Sie insgesamt etwa 30 Kugeln formen. Nun die Kuvertüre über einem Wasserbad verflüssigen. Mit den Cake-Pop-Stielen ein kleines Loch in jede Kugel stechen. Dann zunächst den Stiel am oberen Ende in die Kuvertüre

tauchen und in eine Teigkugel stecken. Die Teigkugeln mit Stiel werden kurz im Kühlschrank kalt gestellt, damit die Schokolade am Stiel fest wird und die Teigkugeln besser haften. Nun die Teigkugel komplett in die Kuvertüre tauchen. Den Stiel über der flüssigen Schokolade ein wenig drehen, damit überschüssige Kuvertüre abtropfen kann. Den noch leicht flüssigen Schokoüberzug mit den Dekostreuseln ganz nach Lust und Laune verzieren. Um die Cake-Pops zu lagern oder zwischendurch kurz abzustellen, einfach eine große Tasse mit Zucker füllen und die Cake-Pops dort hineinstellen. So fallen sie nicht um.

### **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.