

Fürst-Pücker-Cake-Pops

Du brauchst für 24 Cake Pops:

150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

75 g Butter
75 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker

1 Ei
125 ml Milch

100 g Kuvertüre Weiße Schokolade (für den hellen Guss)
Etwas Puderzucker und Kirschsafte (für den rosa Guss)
100 g Kuvertüre Bitterschokolade (für den braunen Guss)
Nach Belieben Streusel

Zwei mittelgroße Schüsseln, mehrere kleine Schüsseln für Gussvarianten und Streusel, Handrührgerät, Cake-Pop-Blech, Cake-Pop-Stäbchen, Becher oder Cake-Pop-Halter

So geht's (am besten mit Hilfe eines Erwachsenen):

Zuerst mischst Du das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz. Dann vermengst Du mit dem Handrührgerät (Rührbesen) Butter, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse. Anschließend das Ei untermischen. Die Mehlmischung und die Milch dazugeben und gut verrühren.

Cake-Pop-Blech einfetten. Teig einfüllen und 20 min im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Cake Pops abkühlen lassen. Inzwischen die beiden Sorten Schokolade getrennt schmelzen. Puderzucker sieben, eine kleine Menge Kirschsafte zugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist (wenn sie noch zu flüssig ist, noch mehr Puderzucker zugeben). In jede Cake-Pop-Kugel ein Stäbchen stecken und die Kugeln dann vorsichtig jeweils in eine der Kuvertüren oder den rosa Zuckerguss tauchen. In den Streuseln wenden. Fertige Cake Pops in Becher oder einen Cake-Pops-Halter stellen und abkühlen lassen.

