



Hochzeits- CAKEPOPS

Zutaten für 12 Stück:

<i>Rührteig:</i>	60 g Frischkäse
50 g Mehl	etwas Zitronensaft
1/2 TL Backpulver	
1 Pr. Salz	<i>Zum Verzieren:</i>
50 g Butter	Cakepopstiele
50 g Zucker	150 g schwarze
1 Ei	Kuvertüre
	150 g weiße Kuvertüre
<i>Frosting:</i>	1 TL Pflanzenfett
50 g Schokolade weiß	(z. B. Biskin oder Palmin)
25 g weiche Butter	Dekoperlen und Herzen

Zubereitung:

1. Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei sowie das Salz zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig in eine gefettete Springform (16 cm ø) streichen und backen.
Backzeit: ca. 35 Min. bei 180 °C (170°C Heißluft)
2. Den Teig aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Für das Frosting die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und die Butter, den Frischkäse und etwas Zitronensaft unterrühren.
4. Den Kuchen zerbröseln und das Frosting unterrühren. Aus der Masse 12 Kugeln formen. Die Stiele einstecken und im Kühlschrank min. 1 Std. kühl stellen.



Tip:

Die Anleitung
kann auf
www.dieallgaeuerin.de
heruntergeladen
werden



5. Die schwarze und weiße Kuvertüre getrennt über dem Wasserbad schmelzen, jeweils 1/2 TL Pflanzenfett unterrühren.
- *Für die Braut:* Sechs Cakepops mit weißer Kuvertüre überziehen, gut abtropfen lassen. In die noch warme Kuvertüre mit weißen Zuckerperlen um den Cakepopstiel die Kette legen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und das Kleid aufspritzen.
 - *Für den Bräutigam:* Sechs Cakepops mit schwarzer Kuvertüre überziehen, gut abtropfen und anziehen lassen. Mit weißer Kuvertüre den Kragen spritzen und für die Fliege zwei Zuckerherzen und ein Konfetti in Rot sowie zwei graue Zuckerperlen als Knöpfe aufsetzen. Etwas anziehen lassen. Zuletzt den Kragenrand mit dunkler Kuvertüre nacharbeiten.

Anleitung & Foto aus „Mit Liebe gebacken“ von den „Zwei Schwestern“,
AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH, Kempten