

Cake Pops backen - ein Selbstversuch



Cake Pops, die kleinen, süßen Kuchen am Stiel erfreuen sich weltweit größter Beliebtheit. Bislang habe ich mich nie an die Zubereitung der zeitintensiven Kuchenlollies gewagt, doch mit dieser Cake Pop-Backform von Lékué wird das Backen zum echten Kinderspiel.

Grundsätzlich gibt es zwei Varianten für die Kuchen am Stiel: Einmal wird fertig gebackener Rührteig fein zerbröseln und mit Marmelade, Schokolade oder Frischkäse-Frosting vermengt, zu einer Kugel geformt und auf einen Stiel gesteckt. Diese Cake Pops sind sehr reichhaltig und fast schon zu süß, dafür hat man freien Spielraum was die Form angeht. Es gibt aber auch noch eine kalorienärmere Variante, bei der die Kuchenkugeln direkt gebacken werden. Meine persönlichen Favoriten, denn durch die luftige Konsistenz des Rührteigs sind diese Cake Pops nicht an Süße übersättigt, wodurch man sich für Glasur und Deko alle Möglichkeiten offen hält.



Hier kommt die Backform von Lékué ins Spiel: Mit ihr gelingen die Cake Pops garantiert beim ersten Mal. In den vorgeformten Mulden lassen sich in einem Schub 18 wundervolle Mini-Cake Pops mit einem Durchmesser von 3,5 cm backen. Die Handhabung der Silikonform ist denkbar einfach: Teig in eine Hälfte einfüllen, den Deckel aufsetzen, bei 180°C in den Backofen schieben und die Cake Pops circa 18-20 Minuten ausbacken. Einfacher geht es nicht und erst danach kommt der zeitintensivste Part: das Dekorieren.

Durch das Backtriebmittel im Rührteig gehen die Cake Pops auf und füllen dadurch die obere Hälfte der Backform aus. Gleichzeitig drückt es auch ein wenig Teig am Rand heraus. Wenn die Cake Pops etwas abgekühlt sind, können diese Ränder ganz einfach vorsichtig mit dem Finger abgestreift werden. Diese verschwinden beim Glasieren der Cake Pops vollständig.

Cake Pops backen - ein Selbstversuch



Damit sich ein Cake Pop auch Cake Pop nennen darf, fehlt ihm natürlich noch der charakteristische Stiel. Dafür die gewünschte Schokolade klein hacken und vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Einen der mitgelieferten Stiele circa 1,5 cm tief in die geschmolzene Schokolade tauchen und etwa $\frac{3}{4}$ tief in eine Teigkugel stecken. Die Schokolade dient hier als Kleber, damit die Kuchenbälle beim Glasieren nicht von den Stielen fallen. Die restliche Schokolade in ein möglichst enges, hohes Gefäß füllen und die Cake Pops komplett darin eintauchen. Überflüssige Schokolade kurz abtropfen lassen und die Kuchenlollies danach in die raffinierte Trocknungs-Vorrichtung der Silikonform stecken. Dadurch werden unschöne Druckstellen an den Cake Pops vermieden und sie können in aller Ruhe komplett durchtrocknen. Das erspart dir Kosten für Blumenschaum oder Styropor und langwierige Bastelarbeiten.



Die Backform von Lékué zeichnet sich durch das innovative Material (100% Platin-Silikon) und die bis ins

Detail durchdachte Formgebung aus. Selbst bei Temperaturen von -60°C bis 220°C behält das Silikon seine exakte Form – die Cake Pop-Formen könnte man also auch zum Ausgießen von Pralinenhohlkörpern oder für Eiswürfel zweckentfremden. Durch die innovative Antihaft-Beschichtung bleibt zudem fast kein Teig an der Form kleben, die Bälle kommen mit sehr glatter, glänzender Oberfläche und ganz ohne Risse aus dem Backofen – die ideale Grundlage für eine gleichmäßige, makellose Glasur.

Bei der Reinigung der Backform werden die Vorzüge des Platin-Silikons noch deutlicher: Nach kurzem Einlegen in Spülwasser oder beim Normalwaschgang in der Spülmaschine wird die Silikonform gründlich von jeglichen Teigresten befreit. Praktisch: Das Cake Pop-Set von Lékué beinhaltet neben der Backform 20 Stiele und ein kleines Rezeptbuch, sodass dem Backspaß absolut nichts im Wege steht.

Und hier geht's zum Rezept für [Törtchenherzogs Eiszapfen Cake Pops](#).

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.