

## Cake Pops selber machen – So bringst du sie groß raus

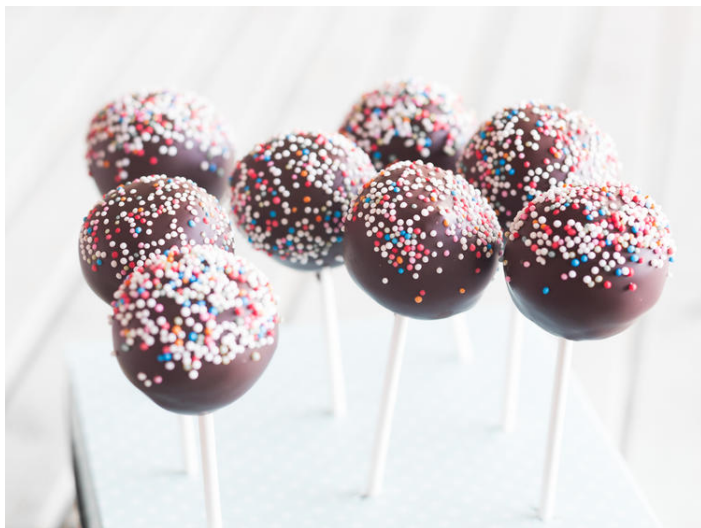
VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 15 Cake Pops

#### Für die Cupcakes

1 Rührkuchen  
75 g weiche Butter  
125 g Frischkäse  
100 g Puderzucker

#### Zum Dekorieren

300 g Kuvertüre nach Belieben  
Streusel nach Belieben

#### Besonderes Zubehör

15 Lollistiele

„Aber warum backst du denn nicht einfach einen normalen Kuchen?“ – der Großteil der männlichen Kollegen konnte zunächst einfach nicht verstehen, warum ich Kuchen in alle möglichen entzückenden Formen presse und auf Stiele stecke. Mussten sie auch nicht. Denn ein Biss meiner Cake Pops genügte, um sie zum Schweigen zu bringen.

Klein, rund und mit einem Happs im Mund - Cake Pops sind schon lange kein Geheimtipp mehr. Seit Angie Dudley, die Mutter der süßen Naschereien, diese

niedlichen kleinen Kuchen-Lollis 2008 erfunden hat, haben sie unaufhaltsam die Herzen in aller Welt erobert. Ob zum Coffee to-go, für die Kinderparty oder als selbstgemachtes Geburtstagsgeschenk: Cake Pops machen einfach was her und sind ein echter Hingucker. Hier erkläre ich dir, wie du klassische Cake Pops in wenigen Schritten selber herstellst. Bei der Glasur, den Streuseln oder was dir sonst noch so einfällt, kannst du dich dann mal so richtig kulinarisch austoben.

### Klassische Cake Pops: Das Grundrezept

Um die kleinen Leckerbissen in der heimischen Küche herzustellen braucht es gar nicht viele Zutaten. Der klassische Teig besteht üblicherweise aus einem einfachen **Rührkuchen**, welcher zerbröseln und mit **Puderzucker**, **Butter** und **Frischkäse** vermengt wird. Dadurch entsteht eine geschmeidige Teigmasse, die sich gut zu Kuchenbällen formen lässt.

Die Kuchenbälle werden dann auf **Lolli-Stiele** gesetzt, nach Lust und Laune in **Schokolade** oder **Zuckerguss** getunkt mit allerlei bunten **Streuseln** verziert. Die Geschmacksrichtung kannst du durch die Wahl des Rührkuchens verändern. Ob klassischer Schokokuchen, Nusskuchen oder fruchtig mit Zitrone – das entscheidest ganz allein du.

So stellst du deine eigenen Cake Pops her:

- 1 -

Harte Ränder vom Rührkuchen abschneiden. Rührkuchen mit den Händen fein zerkrümeln.

## Cake Pops selber machen – So bringst du sie groß raus



- 2 -

Frischkäse, Butter und Puderzucker zu den Kuchenkrümeln geben, miteinander vermengen, bis ein Teig entsteht.



- 4 -

Kuvertüre schmelzen. Lollistiele 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Kuchenbällchen stecken, 15 Minuten im Tiefkühlfach kaltstellen.



- 3 -

Aus dem Teig Kugeln (3,5 cm Durchmesser) formen, 20 Minuten im Tiefkühlfach kaltstellen.



- 5 -

Kuchenbällchen nacheinander in die Kuvertüre tunken und abtropfen lassen.

## Cake Pops selber machen – So bringst du sie groß raus



- 6 -

Cake Pops mit Streuseln dekorieren und in ein einen Cake Pop Ständer oder in ein Stück Steckschaum stecken, kaltstellen.



### Cake Pops modellieren – bring deine Kuchenlollis in Form

Die Form deiner Kuchen-Lollis kannst du natürlich variieren. So kannst du z.B. auch zwei verschieden große Kuchenbälle aufeinandersetzen und so eine kleine Babuschka formen, kleine Herzen modellieren, Mini-Cupcakes kreieren und und und... Wenn du genug Talent und Geduld hast und das mit den Händen schaffst: Respekt. Falls nicht, keine Sorge: Es gibt etliche Cake Pop Formen in hübschen Varianten zu kaufen, welche dir die Arbeit um ein Vielfaches erleichtern. Ich verrate es auch niemandem...

### Die richtige Glasur für deine Cake Pops

Bei diesem Thema heißt es: Alles darf, nichts muss. Du magst es bunt und süß oder backst für Kinder? Tunke die Donuts in bunten Zuckerguss. Ein paar Streusel drüberstreuen und du bist der Star auf jedem Kindergeburtstag.

Ohne Schokolade geht's nicht? Glasiere deine Kuchenlollis mit einfacher Kuvertüre. Ob dunkle, helle oder weiße Schokolade bleibt ganz dir überlassen. Ein Stückchen Pflanzenfett, mit der Glasur geschmolzen, sorgt für den extra Glanz.

Dir ist braune oder weiße Schokolade zu langweilig? Dann versuch's doch mal mit Candy Melts. Candy Melts sind bunte Glasurlinsen und bestehen aus pflanzlichen Ölen und Farbstoff. Besonders für Cake Pops eignen sich die Schmelzlinen gut, da die Glasur auf den gekühlten Kuchenbällchen durch die pflanzlichen Öle nicht so schnell bricht. Candy Melts sind in etlichen Farben von grell bis pastell erhältlich und zu verwenden wie Kuvertüre. Der Geschmack ist zart und etwas vanillig. Es gibt Candy Melts jedoch auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen von Kirsch bis Kakao zu kaufen.

### Fluffige Cake Pops aus der Cake Pops Form

Luftig, locker und nicht zu süß: Die Kuchen-Lollis aus der Backform sind mein persönlicher Favorit. Die ausgekühlte Cake Pops Form von Lekué z.B. ist so konzipiert, dass quasi nichts mehr schief gehen kann. In den vorgeformten Mulden lassen sich mit einem Mal 18 perfekt runde Mini-Cake Pops backen.

Befüllt wird die untere Hälfte der Form mit einem einfachen Rührteig. Durch das Backtriebmittel im Teig gehen die Cake Pops auf und füllen dadurch die obere Hälfte der Backform aus.

Die fertigen Kugeln musst du dann nur noch auf Stiele setzen und nach Belieben verzieren. Damit die Glasur und Deko ohne Druckstellen trocknen können, befinden sich in der Form außerdem praktische kleine Löcher für die Cake Pop Stiele, in welche du die Cake-Pops zum Aushärten aufstellen kannst.

## Cake Pops selber machen – So bringst du sie groß raus



[Hier gibt's ein Rezept für fluffige Cake Pops aus der Cake Pops Form](#)

### **Cake Pops aus dem Cake Pop Maker**

Seit einigen Jahren sieht man immer öfter Cake Pop Maker in den Geschäften. Ein Cake Pop Maker ist ein elektrisches Gerät, welches ähnlich funktioniert wie ein Waffeleisen. Meist lassen sich 12 Kuchenbällchen gleichzeitig damit backen. Auch hier eignen sich einfache Rührteige am besten. Nach dem Backen setzt du die Kuchenbällchen auf Lolli-Stiele und verzierst sie wie du magst. Das Ergebnis erinnert etwas an den Geschmack von Waffeln und ist weniger reichhaltig als klassische, handgemachte Cake Pops.