

## Eiszapfen Cake Pops

NIVEAU



Der Törtchenherzog erfüllt sich einen süßen Wintertraum: luftig-lockere Cake Pops mit zarter Eiszapfen-Deko.

In unserer [Testküche](#) hat Foodbloggerin Michaela vom Törtchenherzog mit Eiszapfen Cake Pops experimentiert und uns ihr Rezept verraten:

- 1 -

Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesens des Rührgeräts schaumig schlagen. Espresso unterrühren. Kakao, Backpulver und Mehl vermischen, darübersieben und nur so lange vermengen, bis keine Klumpen mehr im Teig sind. In die Cake Pop-Formen füllen, Deckel daraufsetzen und bei 180°C 18-20 Minuten backen. Es bleibt ein wenig Teig übrig, der entweder in einer zweiten Fuhre oder als Muffins gebacken werden kann.

- 2 -

400 g Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter, Weiß) hacken und bei geringer Temperatur über dem Wasserbad schmelzen. Die Stiele der Cake Pops circa 1,5 cm tief in die Schokolade tunken und in die Teigkugeln stecken. Trocknen lassen, damit die Teigkugel gut hält.

- 3 -

Die Cake Pops vollständig in die Schokolade tauchen (deshalb die Schokolade möglichst in ein hohes, enges Gefäß füllen), sodass sie komplett damit überzogen sind. Restliche Schokolade abtropfen lassen und danach in die Trockner-Vorrichtung der Backformen oder in Styropor/Blumenschaum stecken.

- 4 -

Eiweiß schaumig schlagen, den Spritzer Zitronensaft dazugeben und Puderzucker langsam darübersieben. 5 Minuten weiterschlagen, bis der Eischnee sehr fest und glänzend wird. In einen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden, damit dann kleine Pyramiden auf die Cake Pops spritzen. Nach circa 30 Minuten ist die Glasur komplett durchgetrocknet.