



Kuchen am Stiel – Cotton Candy Cake Pops



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1335 kJ, 319 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 10 g Fett, 37 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Es ist endlich wieder soweit! Unsere beliebte Blind Challenge ist zurück. Und zur Feier des Comebacks, gibt Cake-Pops mit Zuckerwatte! Für den Kuchen am Stiel werden im ersten Schritt aus einem Kuchenteig kleine Kugeln geformt. Diese werden mit flüssiger Schokolade an einem Stiel befestigt. Jetzt kommt die Zuckerwatte ins Spiel, die um den Kuchenteig gelegt und festgedrückt wird. Danach wird alles in die flüssige Schokolade getaucht und dekoriert. Bei der Deko sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Leg am besten direkt los! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst kannst du den Biskuitboden mit den Händen in kleine Stücke zerbröseln. Dann vermischt du Butter, Frischkäse und Puderzucker miteinander. Jetzt die Kuchenbrösel dazugeben und alles gut vermengen. Falls die Masse zu trocken ist, kannst du noch mehr Frischkäse hinzufügen. Nun umwickelst du einen Teller mit Frischhaltefolie und formst aus dem Teig ca. 10 gleichgroße Kugeln. Die Kugeln auf den Teller legen, mit Frischhaltefolie bedecken und für ca. 60 Minuten kühl stellen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Toppings in kleine Schälchen füllen, die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Jetzt nimmst du die Teigkugeln aus dem Kühlschrank und tauchst jeweils einen Cake-Pop-Stiel ca. 1 cm tief in die Schokolade und steckst ihn dann in eine Teigkugel. Diesen Schritt wiederholst du mit den anderen Kugeln. Zum Trocknen steckst du die Cake-Pops in den Styroporblock.

Step 3:

Im nächsten Schritt werden die Kugel nacheinander mit Zuckerwatte ummantelt. Dazu nimmst du dir eine halbe Handvoll Zuckerwatte und drückst sie leicht mit den Händen um die Kugel. Jetzt tauchst du den Cake-Pop in die flüssige Schokolade, lässt diese kurz abtropfen und verzierst den Cake-Pop dann mit den Toppings deiner Wahl. Zum Schluss den fertigen Cake-Pop zum Trocknen in den Styroporblock stecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Zutaten

Für den Teig:

125 g	heller Biskuitboden, hell
40 g	weiche Butter
75 g	Frischkäse
50 g	Puderzucker
200 g	Zartbitterkuvertüre

Für das Topping:

50 g	bunte Zuckerstreusel
50 g	Zuckerperlen
50 g	Krokant
3 Pck.	bunte Zuckerwatte

Außerdem:

Stiele
Frischhaltefolie
Styroporblock oder Steckmoos