



Rezeptinfo

Zutaten für 25 Stück

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden inkl. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Wassermelonen sind doch das beste Sommerobst, oder? Mit diesem einfachen Rezept für hübsche, bunte Cakepops, kannst du die Melonensaison nun auf das ganze Jahr verlängern. Innen schön pink mit Schokotropfchen als Kerne und einer knackigen grün-weißen Schale, sehen sie wirklich täuschend echt aus. So einfach kannst du unsere Melonen-Cake-Pops nachmachen:

Step 1:

Zuerst zerbröselst du den Kuchen mit den Fingern in ganz kleine Brösel. Dann die Mascarpone, die Butter, etwas Zitronenabrieb, die Lebensmittelfarbe und den Puderzucker dazu geben und alles mit dem Fingern zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. (Man kann auch das Handrührgerät nehmen) Zum Schluss die Schokotropfen unter heben.

Step 2:

Dann etwa 25 Kugeln formen, einen Teller mit Frischhaltefolie umwickeln, die Kugeln darauf legen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt stellen.

Step 5:

Nun die Candymelts im Wasserbad zusammen mit dem Kokosfett schmelzen und die weißen Cake-Pops nochmals komplett in die grüne Masse tunken. Wieder erkalten lassen und ganz zum Schluss die helle, grüne Lebensmittelfarbe als Wassermelonen-Streifen aufpinseln.

Step 4:

Wenn alle Kugeln einen Stiel haben, kannst du die Cake-Pops komplett eintauchen, gut abtropfen lassen und in Steckmoos trockenen lassen. Am besten im Kühlschrank erkalten lassen.

Step 3:

Anschließend die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Einen Cake-Pop-Stiel mit der Spitze in die Kuvertüre tunken und dann bis zur Hälfte in eine Kugel stecken, dann kurz in die Gefriertruhe stellen.

Zutaten

Menge

70 g	Mascarpone
	rote & pinkfarbene Lebensmittelfarbe
	hellgrüne Lebensmittelfarbe
20 g	Kokosfett
50 g	weiche Butter
100-150 g	Schokotropfen
400 g	dunkelgrüne Kuvertüre oder Candymelts
1/2	unbehandelte Zitrone
400 g	weiße Kuvertüre
100 g	Puderzucker
300 g	heller Kuchen, z.B. Zitrone