

Caramel-Cake-Pops

Zutaten:

100 g Butter

70 g Zucker

100 g Mehl

1 Ei

1 TL Backpulver

4 EL Sahne

3 EL Karamell-Sirup (ich nehme den von Monin)

1 Prise Fleur de Sel (oder Meersalz)

Außerdem 24 Cake-Popstiele

Zartbitterschokolade (ca. 200 g)

Deko nach Lust und Laune

optional:

kleine Papiermanschetten und etwas Goldstaub (habe ich von Städter: klick)

So geht es:

Verrührt Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes so lange, bis ihr eine weiche Masse habt. Nun gebt ihr das Ei hinzu und rührt es ca. 1 Minute lang in den Teig ein.

Vermischt Mehl, Salz und Backpulver miteinander.

Auch Sahne und Sirup verrührt ihr miteinander.

Gebt beide Mischungen abwechselnd unter den Teig und rührt alles gut ein.



Nun gebt ihr jeweils einen Eßlöffel in die Mulde des Cake-Popmakers und backt diese für 5-6 Minuten.

Vollständig auskühlen lassen.

Schmelzt ein wenig Zartbitterschokolade und taucht jeweils einen Cake-Pop-Stiel hinein. Diesen steckt ihr nun vorsichtig in eine Teigkugel. Die Kugeln müssen nun zehn Minuten im Kühlschrank auskühlen, damit die Schokolade fest wird.

Schmelzt die übrige Schokolade vorsichtig und taucht die Cake-Pops hinein. Lasst die Schokolade abtropfen und stellt sie vorsichtig auf ein Brett, das ihr mit Alufolie umwickelt (so lassen sich die Cake-Pops ganz leicht abmachen wenn sie getrocknet sind). Verzieren, solange die Schokolade noch weich ist. Ich habe Kokosflocken, Amarettinibrösel, Zuckerperlchen, Fondantblumen etc genommen. Hier seid ihr frei in der Gestaltung.

Einen edlen Glanz bekommen sie durch das Goldpulver mit dem das Backfräulein sie nach dem Trocknen noch eingepinselt hat. An die Stiele haben wir zudem aus Masking Tape kleine Fähnchen geklebt. Die Cake-Pops haben wir dann auch in Papierförmchen gestellt, damit sie noch etwas hübscher anzuschauen sind.