Cake-Pops in Pralinenform

Das Rezept für die Cake-Pops in Pralinenform ist einfach in der Zubereitung, die süßen Kugeln sind auch als schönes Mitbringsel geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

70 g	Butter (weich)
1 Stk.	Ei
75 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
40 g	Frischkäse
70 g	Staubzucker (gesiebt)
Nach Belieben	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Cake-Pops in Pralinenform zu Beginn das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Eine Kastenform mit 18 Zentimetern Länge gut mit Butter einfetten. Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mehrere Minuten lang schaumig schlagen, das Ei unterrühren.

2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel einsieben, anschließend langsam unter den Teig rühren. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und eine halbe Stunde lang abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.

3. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit gesiebtem Staubzucker sorgfältig verrühren. Sollte der abgekühlte Kuchen harte Krusten an den Rändern haben, diese mit einem scharfen Messer abschneiden.

4. Den kompletten Kuchen nun zum Frischkäse in die Schüssel zerkrümeln und alles gut mischen. Die Masse zu kleinen Kugeln (Pralinen) formen und eine Stunde im Kühlschrank

durchziehen lassen, bis sie fest sind. Nach Belieben mit Zuckerperlen, weißen Schokosplittern etc. verzieren.

Tipp

Die Cake-Pops in Pralinenform kann man auch mit einem dunkleren Schokoladenteig zubereiten. Dafür nur 60 Mehl verwenden und 2 Esslöffel Kakao mit in den Teig rühren.