Apfel-Cake-Pops

Ein himmlisch-leckeres Rezept für alle Naschkatzen: Die Apfel-Cake-Pops sehen nicht nur toll aus, sie schmecken auch wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

160 g	Butter (weiche)
80 g	Zucker
2 Stk.	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
120 ml	Milch
Nach Belieben	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Form)
100 g	Créme frâiche
60 g	Apfelmus
120 g	Staubzucker
450 g	Rohmarzipan
4 Tropfen	Lebensmittelfarbe (rote)
4 Tropfen	Lebensmittelfarbe (grüne)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Ausrollen)

Zubereitung

1. Für die Apfel-Cake-Pops den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 der Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen 40 Minuten backen. Mit einem

Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist. Dann aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die restliche Butter mit der Crème fraîche verrühren und Apfelmus und Staubzucker unterrühren. Den abgekühlten Kuchen klein krümeln und die Kuchenkrümel mit der Buttercreme vermengen.

4. Aus der Masse etwa walnussgroße Kugeln formen und diese für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend 3/4 der Marzipanmasse mit der roten Lebensmittelfarbe färben.

5. Die Arbeitsfläche mit Staubzucker ausstreuen und die rote Marzipanmasse darauf dünn ausrollen. Jede Teigkugel mit einem kleinen Stück rotem Marzipan umhüllen. Das restliche Marzipan mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben.

6. Aus dem grünen Marzipan kleine Blätter formen. Die Kuchenkugeln auf Holzstäbchen setzen, mit den grünen Marzipanblättern garnieren und zum Servieren hübsch anrichten.

Tipp

Natürlich kann die Dekoration der Apfel-Cake-Pops nach Herzenslust variiert werden.