Cake Pops mit Schokoladenguss

Sie sind DER Trend in den Backstuben: Die Cake Pops mit Schokoladenguss sind so lecker, das Rezept muss man unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: superscheeli

Zutaten

130 g	Mehl
80 g	Zucker
1 EL	Kakao
1 TL	Backpulver
140 g	Milch
50 g	Öl
1 Prise	Salz

Für die Pops

100 g	Frischkäse
50 g	Staubzucker
20 g	Margarine

Für die Deko

200 g	Kuvertüre
Nach Belieben	Nüsse (gehackte, oder bunte Streusel)

Zubereitung

1. Für Cake Pops mit Schokoladenguss den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Mehl mit Salz, Zucker, Kakao und Backpulver mischen.

2. Milch und Öl zu der Mehlmischung geben und alles gründlich verrühren. Den Teig in die Springform füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen lassen. Den abgekühlten Teig fein zerkrümeln und mit Frischkäse, Staubzucker und Margarine verrühren.

4. Aus der Teig-Frischkäse-Masse etwa 2 cm große Kugeln formen. Auf Zahnstocher oder andere Holzspieße stecken und in die Kuvertüre tauchen (alternativ: Die Kugeln mit Kuvertüre überziehen).

5. Die Cake Pops mit gehackten Nüssen oder bunten Streusel bestreuen und in Pralinenförmchen legen. In den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre hart geworden ist, erst dann servieren.

Tipp

Die Cake Pops mit Schokoladenguss nach Belieben alternativ mit weißer Kuvertüre zubereiten.