

# Küken Cake Balls

Die Küken Cake Balls schmecken nicht nur lecker, sie sehen auch noch gut aus. Mit diesem Rezept kann das Osterfest kommen.

**Verfasser:** barbarabaecker

**Arbeitszeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: barbarabaecker

## Zutaten

1 Stk. Schokoladencake (gekauft)
----------------------------------

## Frosting

60 g <a href="#">Butter</a> (weich)
-------------------------------------

70 g Staubzucker
------------------

140 g <a href="#">Mascarpone</a>
----------------------------------

## Dekoration

300 g Kokosflocken
--------------------

Nach Belieben	Candy Melts (weiß und gelb aus dem Backshop)
---------------	--

Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (flüssige und gelb)
---------------	---------------------------------------

Nach Belieben	<a href="#">Marzipan</a> (oder Rollfondant rot und orange)
---------------	--

Nach Belieben	Zuckeraugen (aus dem Backshop)
---------------	--------------------------------

## Zubereitung

1. Den Schokoladen-Cake mit den Händen sehr fein in eine Schüssel krümeln. Vorgängig etwaige harte Ränder des Cakes wegschneiden. Die Hälfte der Kokosflocken mit flüssiger gelber Lebensmittelfarbe verrühren und -kneten, anschließend Kokosflocken trocknen lassen.
2. **Frosting:** Weiche Butter und Staubzucker in einer Schüssel gut verrühren, dann Mascarpone dazugeben und kurz zu einer geschmeidigen Masseiterrühren. Tipp: Mascarpone ist etwas empfindlicher als anderer Frischkäse und soll deshalb nicht zu lange gerührt werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann den Mascarpone von Hand unter die Butter-

Staubzucker-Masse rühren.

3. Nun löffelweise das Frosting zum zerkrümelten Cake geben. Die Masse soll gut formbar werden wie Knete, darf aber nicht zu feucht werden, weil die Bälle sonst auseinanderfallen. Anschließend aus dieser Cake-Masse baumnussgroße Kugeln formen und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten fest werden lassen. Dann die Kugeln wieder aus dem Kühlschrank nehmen und auf Stiele aufspießen.
4. Inzwischen die Candy Melts nach Vorschrift schmelzen. Die Cake Balls vorsichtig mit Glasur überziehen und gut abtropfen lassen, bis nur noch eine dünne Schicht Glasur zurückbleibt. Anschließend in den Kokosflocken wälzen, mit Kokosflocken bestreuen und in Styropor/SageX stecken zum Trocknen. Dann die Stiele durch leichtes und vorsichtiges Drehen lösen und herausziehen.
5. **Dekoration:** Aus orangem und/oder rotem Rollfondant/Marzipan Schnäbel, Kämmе und Füße formen und mit etwas Candy Melt Glasur an den Küken befestigen. Genau gleich mit den Zuckeraugen verfahren.

## Tipp

Cake Balls halten sich problemlos 2-4 Tage im Kühlschrank und lassen sich deshalb gut vorbereiten.