



Cake Pops

Zutaten

Eiweiss	100 g
Eigelb	65 g
Kristallzucker	165 g
Karotten geraffelt	200 g
Zitronenabrieb	5 g
Zitronensaft	50 g
Weissmehl	50 g
Mandeln gemahlen	165 g
Backpulver	1,5 TL
Zimt	0,5 TL
Salz	1 Prise

Philadelphia (1 Packung)	175 g
Kuchenglasur/Dekomelts div. Farben	
Streusel nach Wahl	



Menge:	ca. 30 Stück
Backzeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche

So gehts: Zubereitung Rüeblikuchen

1. Schlage das Eiweiss mit der Prise Salz steif. Die Masse sollte zum Schluss schön fest sein.
2. In einer anderen Schüssel kannst Du danach das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, sodass die Masse an Volumen zunimmt und in der Farbe deutlich heller wird.
3. Die geraffelten Karotten kannst Du schon mal mit dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft zusammen mischen.
4. Vermische nun in einer anderen Schüssel die restlichen trockenen Zutaten miteinander, um sie anschliessend zu der Karotten Zitronen Mischung dazuzugeben und zu verrühren.
5. Als Nächstes gibst Du die schaumig geschlagene Eigelbmasse zu der Karottenmischung. Um das zu vermischen, eignen sich ein Gummischaber oder Deine Hände am besten.
6. Zum Fertigstellen des Teiges fehlt jetzt nur noch das steif geschlagene Eiweiss. Hebe dies am besten in zwei Teilen unter die restliche Masse.
7. Verteile den Teig jetzt gleichmässig (ca. 400 g pro Ring) in zwei Tortenringe (14 cm Durchmesser) und backe die Kuchen bei 180 °C Umluft für ca. 40 Minuten.

Lasse den fertig gebackenen Kuchen komplett auskühlen, um ihn besser schneiden zu können.

Entferne danach mithilfe eines kleinen Messers oder Spatels den Tortenring vom Kuchen. Fertig ist der Kuchenteig und somit die Grundlage der Cake Pops!

Herstellung der Cake Pops

8. Zerbrösele den Kuchenteig in eine Schüssel und gib den Philadelphia hinzu. Verknete das Ganze mit Deinen Händen zu einer homogenen Masse (Solltest Du nicht unseren Rüeblikuchen als Basis verwenden, kann es gut sein, dass Du mehr Philadelphia, Ganache oder Buttercreme benötigst, um eine geschmeidige Cake Pop Masse zu erhalten).

Der Teig sollte relativ gut zusammenkleben. Mische nach Bedarf auch etwas weniger oder mehr Philadelphia dazu.

9. Für die klassischen Cake Pops nimmst Du nun immer wieder etwas Teig (25 – 35 g) und rollst diesen zwischen Deinen Handflächen zu einer Kugel. Die Bällchen sollten zum Schluss nur etwas grösser als eine Walnuss sein. Um noch andere Formen ausser Kugeln zu erzielen, lies die nächsten Schritte.

10. Wenn der Teig stabil ist, nimmst Du eine Handvoll und legst es auf die untere Hälfte eines Backpapiers. Klappe dann die obere Hälfte darüber. Rolle den Teig zwischen den Backpapier-Schichten aus. Der Teig darf nicht zu dick werden, da es sonst zu schwer wird, aber auch nicht zu dünn, damit der Stiel noch reinpasst.

Dann kannst Du mit geeigneten Guetzli Ausstechern Deine Cake Pop Form ausstechen.

11. Stelle Deine Cake Pops anschliessend in den Tiefkühler, damit sie gut aushärten können.

12. In der Zwischenzeit kannst Du schon mal die Kuchenglasur schmelzen. Das geht sowohl in der Mikrowelle (niedrige Wattzahl im 30-Sekundenintervall schmelzen und rühren) als auch über einem Wasserbad.

Fülle die Kuchenglasur dann am besten in einen Behälter, in welchen Du Deinen Cake Pop ohne Probleme kopfüber rein tauchen kannst.

13. Hole jetzt die Cake Pops aus dem Gefrierfach und nimm Dir die Cake Pop Stiele zur Hand. Tunke die Spitze der Stiele in Kuchenglasur und stecke sie dann in die Mini-Küchlein.

Wenn Du das gemacht hast, stelle das ganze noch mal für ca. 15 Min in den Tiefkühler, damit die Glasur fest werden kann und der Teig nicht vom Stiel fällt.

14. Tunke die Cake Pops nun komplett kopfüber in die Kuchenglasur und lasse ihn beim Herausholen kurz etwas abtropfen.

15. Solange die Kuchenglasur noch nicht angezogen ist, kannst Du auch noch andere Verzierungen wie kleine Streusel etc. an Deinem Cake Pop andrücken.

Sollte die Glasur bereits komplett angezogen sein, kannst Du noch mal punktuell etwas neue Glasur darauf geben, um weitere Dekoelemente zu befestigen.

Du kannst auch auf essbarem Kleber zurückgreifen. Jetzt sind Deine Cake Pops bereit, vernascht zu werden. Guten Appetit!

Tipps & Tricks

Damit die Cake Pops beim Tunken nicht vom Stiel fallen, ist es wichtig, dass der Stiel mit der Kuchenglasur im Teigbällchen gut anziehen konnte, als Klebemittel sozusagen.

Auch dürfen die Kuchenbälle nicht zu gross sein, da sie sonst zu schwer werden und herunterfallen könnten. (25 – 35 g max.)

Es ist ausserdem notwendig, dass die Cake Pops genügend lange mit dem Stiel in den Gefrierschrank kommen.

Es ist völlig normal, wenn ein paar wenige Cake Pops zerbröseln.

Als "Bindemittel" für den Kuchenteig muss immer eine Zutat genommen werden, welche fest wird, wenn es gekühlt wird. Frischkäse, Buttercreme und Ganache eignen sich dafür hervorragend.

Der Teig für Cake Pops sollte eher kompakt sein. Der klassische Biskuit eignet sich eher weniger, da er zu luftig ist.

Wenn die Cake Pops zu sehr zerbröseln, dann mische einfach noch ein wenig mehr Frischkäse dazu, bis sie nicht mehr auseinanderfallen.

Die Kuchenglasur sollte gut geschmolzen sein. Dadurch bleibt nur eine dünne Schicht am Cake Pop kleben und dieser wird nicht so schwer.

Die Kuchenglasur darf nicht zu lange in der Mikrowelle sein. Schmelze sie deswegen max. 30 Sekunden und stoppe zwischendurch immer mal wieder, um umzurühren.

Lagerung & Haltbarkeit:

Am besten lagert Du die fertigen Madeleines in einer Guetzlibox. In der Box sind sie bis zu einer Woche haltbar.