

PORTIONEN

30

ZEIT GESAMT

70 min

LEVEL

easy

Rezept

## KUCHEN TO GO – CAKE POPS

---

Cake Pops sind mal wieder eine geniale Idee, altes neu zu verpacken. Da kann man noch so einen tollen Kuchen backen, sobald Cake Pops in der Nähe sind, hat der Kuchen keine Chance mehr! Warum das so ist? Ich denke, dass es daran liegt, dass uns diese Kuchenlollies an die Lollies aus unseren Kindertagen erinnern. Wie toll war es, endlich das ersehnte süße klebrige Gefühl im Mund zu haben. Und das beste daran war, dass man immer noch beide Hände frei hatte, um Mamas Küchentischplatte mit dem dunkelblauen Filzstift voll zu mahlen. Ungefähr so hat es sich früher angefühlt und das war toll! Heute, ein kleines bisschen erwachsener, sind Cake Pops auf einer Party daher eine begehrte Süßigkeit. Genau die richtige Menge, die es erlaubt, nach dem ersten Cake Pop auch noch einen zweiten – vielleicht mit einer anderen Geschmacksrichtung – auszuprobieren.

Bei mir hat es relativ lange gedauert, bis Cake Pops auf meinem Radar erschienen sind, aber inzwischen bin ich davon hell auf begeistert. Reste von Kuchen oder Keksen kann man super gut zu Cake Pops verarbeiten und upcycled diese zu kleinen nicht nur optischen, sondern auch kulinarischen Kunstwerken.

Gerade fällt mir übrigens ein, warum Cake Pops im Hause Wong bisher eher nicht vorgekommen sind....bei uns gibt es keine Reste! Dafür sorgt Hr. Wong höchst persönlich! Aus diesem Grund musste ich in der Tat auch für das Rezept der Cake Pops hier extra einen **Bisquit** backen, den ich dann direkt wieder zu Bröseln geshreddert habe.

That's life in a rollercoaster!



## ZUTATEN

---

- Als Grundlage:
  - LC Kekse oder Kuchenteig (Rührkuchen oder Bisquit)

Für die Füllung:

- 50g Butter
- 100g Frischkäse (Alternative z.B. Mascarpone)
- ca. 80-100g Pulvererythrit

Für die Geschmacksvariantionen:

- Kokosraspeln
- gesalzene Erdnüsse gehackt/geschreddert
- Mandelkrokant

Für die Schokoglasur:

- 2 Tafeln no sugar added Vollmilchschokolade
- 1 Tafel no sugar added weiße Schokolade
- 1-2 EL Kokosöl
- evtl. Lebensmittelfarbe (zuckerfrei)

Zum Aufspießen:

- Schaschlikspieße (ich habe meine in der Länge halbiert)

*Cake Pops erinnern an die Kindheitstage und sind Lollies für Parties oder das Kaffeekränzchen. Kleine kulinarische Kunstwerke to go!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Mahle das Erythrit in einer Kaffemühle zu Pulver, dann knirscht man es nachher beim Essen der Cake Pops nicht. Stelle eine Möglichkeit parat, die fertigen Cake Pops trocknen zu lassen. Dafür eignet sich ein Styroporbeleg, oder Blumengesteckmoos, oder eine andere Vorrichtung Deiner Wahl.

### SCHRITT 2

Geeignete LC Kekse oder Kuchenteig klein häckseln. (Da es bei uns in der Regel keine Reste (left-overs) gibt, backe ich einen einfachen Bisquitteig, um ihn dann wieder zu shreddern. Wie ich den Bisquitteig mache, kannst Du in den Kuchenrezepten finden.)

### SCHRITT 3

Bereite das Mandelkrokant vor, indem Du gehackte Mandeln in der Pfanne mit Erythrit erhitzt und leicht anröstest. Gib es danach auf einen Teller oder Backpapier, da es beim Erkalten aushärtet. Es muss vor der Verwendung dann wieder zerbrochen werden.

### SCHRITT 4

Erhitze die Butter und den Frischkäse, und gib diese Masse und das Pudererythrit dann zu den Teigbröseln und knete diese so lange, bis eine formbare Masse daraus entsteht.

### SCHRITT 5

Forme aus der Masse ca. 2-3 cm große Kugeln und gib eine der 3 Geschmacksvariationen mit dazu. Stelle die Kugeln für ca. 20 min in die Gefriertruhe, so dass sie beim Tunken in die Schokolade nicht auseinander fallen.

### SCHRITT 6

Für die Schokoglasur schmelze zuckerfreie Vollmilchschokolade mit etwas Kokosöl im Wasserbad und Schütte sie dann in eine recht hohe schmale Tasse. So lassen sich, die auf (mittlerweile) Schaschlikspieße gespießten Kugeln, gut in die Schokolade tauchen, und wenn sie nicht mehr tropfen, in eine speziell von meinem Bob, dem Baumeister, eilig erstellte Cake Pops Halterung zum Trocknen stecken.

### SCHRITT 7

Um für die Optik noch ein bisschen was zu tun, kannst Du weiße Schokolade (auch hier mit etwas Kokosöl) im Wasserbad schmelzen und einen Teil direkt mit einem Löffel in Streifen großzügig über einen Teil der Cake Pops verteilen. Dem zweiten Teil gib ein paar Tropfen zuckerfreie rote Lebensmittelfarbe dazu, wodurch sie sich rosa färbt, und verteile sie über die andere Hälfte der Cake Pops.

### TIP

Kühl gestellt halten sich die Cake Pops mehrere Tage ohne Probleme.