MEIN GENUSS



Halloween Cake Pops



It’s a match!

It's a match! Unser Bourbon Vanillezucker verleiht Kuchen, Muffins und Backwaren aller Art ein unvergleichlich süßes Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Dann den Vanillezucker, Zucker, Mehl, Backpulver, Eier, Salz und Milch hinzufügen und alles gut verrühren. Anschließend die Schokolade hinzufügen und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zum Schluss den Frischkäse hinzufügen und alles gut verrühren.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen in kleine Würfel schneiden.
3. Die Schokolade für die Glasur in einem Topf schmelzen lassen. Einen Teil der geschmolzenen weißen Schokolade in eine Schüssel geben und mit der orangefarbenen Lebensmittelfarbe einfärben. Einen anderen Teil mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben. Den Rest der Schokolade je nach Belieben weiß lassen oder ebenfalls einfärben.
4. Die gefärbten Schokoladen in einen Spritzbeutel geben und auf den Kuchenwürfeln verteilen. Für einen Geist werden die Kugeln weiß, für einen Kürbis orange und für eine Hexe grün eingefärbt. Die Cake Pops in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.
5. Die Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls in einen Spritzbeutel geben und damit die Feinheiten wie das Gesicht der Geister und der Kürbisse verzieren.
6. Zum Schluss die Cake Pops noch einmal in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren und gruselige Cakepops für deine Halloween Party genießen

Zutaten

(25 Stück)

Kuchen

120 g Butter
2 EL Vanillezucker
100 g Zucker
240 g Mehl
0.5 Packung Backpulver
3 Eier
1 Prise Salz
2 EL Milch
120 g Schokolade
150 g Frischkäse

Glasur

2 Tafeln Schokolade (weiß)
0.5 Tafel Zartbitterschokolade
Orange und grüne Lebensmittelfarbe
Dekoration nach Belieben (Zuckerperlen, Marzipan...)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.