

AMARULA CAKE POPS

ZUTATEN:

Zutaten für 30 Cake Pops

Sandkuchen als Basis:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Bio-Eier

50 ml Amarula

100 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

Prise Salz

Weißer Amarula Ganache

50 ml Schlagsahne

150 g weiße Schokolade

40 ml Amarula

Glasur und Verzierung

200 g weiße Schokolade

Zuckerstreusel

30 Cake Pops Stiele

ZUBEREITUNG:

Die Basis der Cake Pops ist ein Sandkuchen, der ganz einfach zu backen ist. Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen und anschließend die Eier nacheinander hinzugeben. Die Masse so lange weiterrühren bis alles gut miteinander verbunden ist. Die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel vermischen. Die Hälfte der trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten rühren, dann den Amarula untermischen.

Den Kuchenteig in eine gut gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für 50 bis 60 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gar ist.

Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Sahne und dem Amarula erwärmen. Die Masse so lange Rühren bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen fein zerkrümeln. Die Kuchenkrümel mit der Amarula Ganasche vermischen und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Kuchenmasse runde Kugeln formen, je nach Größe werden es ca. 30 Stück. Die Kugeln müssen danach 30 Minuten im Kühlschrank fest werden. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Damit die Stiele sicher in den Teigkugeln halten, werden sie in die Schokolade getaucht und dann in die Kugeln gesteckt. Anschließend die Kugeln erneut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Stand für die glasierten Cake Pops basteln. Gut geeignet ist

ein umgedrehter Eierkarton. Einfach in jede Eiervertiefung ein kleines Loch stechen, in das die Cake Pops später gesteckt werden können. Die Schokolade nochmals im Wasserbad flüssig werden lassen, um die Cake Pops nacheinander hinein zu tauchen. Für ein wenig mehr Farbe, bunte Streusel auf einen kleinen Teller schütten und die Cake Pops vorsichtig hinein drücken und ein letztes Mal im Kühlschrank fest werden lassen.

[/dkpdf-columns]