

Cake Pops

75–100 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

240 g	Mehl
85 g	Kakaopulver
0.5 TL	Backpulver
180 g	Ungesalzene Butter, weich
200 g	Zucker
2 große	Eier
140 g	Joghurt
200 g	Geschmolzene Schokoladestückchen
300 g	Schokoladenglasur, weiß
1 TL	Natron
0.5 TL	Meersalz jodiert fein
0.5 TL	Zimt gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	Kotanyi Vanillepaste
	Deko nach Belieben (z.B. Smarties)
	Lutscherstiele

Zubereitung

1 Im ersten Schritt den Ofen auf 175°C vorheizen. Jetzt in einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Natron, Backpulver, Zimt und Salz vermengen und beiseitestellen. Dann in einer separaten Schüssel die Butter und den Zucker schaumig rühren. Danach Eier einzeln hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Ebenfalls Vanillepaste hinzufügen und vermengen.

2 Die trockenen Zutaten langsam zu den feuchten Zutaten hinzufügen, abwechselnd mit dem Joghurt. Nur so lange mixen, bis die Zutaten gerade eben vermengt sind. Danach eine 20x30 cm große Kuchenform einfetten und den Teig hineingeben. Für 20-30 Minuten backen, oder bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt. Abkühlen lassen und anschließend in einer großen Schüssel zerbröseln.

3 Schokoladenstückchen (in der Mikrowelle oder über Wasser) schmelzen, alle 30 Sekunden umrühen, bis sie vollständig geschmolzen sind. Anschließend die geschmolzene Schokolade über die Kuchenbrösel gießen und gut vermengen. Anschließend einen Esslöffel der Kuchenmischung nehmen und zu einer Kugel rollen. Danach einen Lutscherstiel in die Oberseite jeder Kuchenkugel stecken. Im weiteren Schritt die Kuchenkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 30-60 Minuten anfrieren.

4 Den Schokoüberzug in einer mikrowellengeeigneten Schüssel (oder über Wasserbad) schmelzen, das Mark einer Vanilleschote einrühren und die Kuchenkugeln eintunken, gut abtropfen lassen und trocknen lassen. Solange die Cake Pops noch etwas feucht sind nach Belieben dekorieren. Dann in den Kühlschrank stellen und komplett abkühlen und aushärten lassen.