

Cake Pops für den Fasching

1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten

Für den Schokoladenkuchen: 330 g flüssige dunkle Schokolade, 330 g Butter (flüssig), 8 Eier, 330 g Zucker, 50 g glattes Mehl, Prise Salz; Butter und Mehl für das Blech.

Außerdem: ca. 1/2 Becher Crème fraîche oder Doppelrahmfrischkäse, Candy-Melt (Glasur für Cake Pops, ersatzweise Punschkräpferlglasur oder flüssige Schokolade).

Außerdem: Stäbchen, buntes Marzipan, bunte Zuckerperlen, Bunte Schokolinsen.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Schokokuchen nur so lange miteinander verrühren, bis alles gut vermischt ist, **NICHT aufschlagen**.

In eine gebutterte, bemehlte Tortenform füllen und im Rohr bei 170 °C Heißluft 20 bis 30 Minuten backen.

Wenn der Teig ausgekühlt ist, diesen mit der Crème fraîche verkneten, in die gewünschten Formen bringen und einkühlen.

In der Zwischenzeit die Glasuren oder die Dekorteile vorbereiten.

In die gekühlten Teile dann das Stäbchen mittels „Kleber“-Glasur hineinstecken und abermals kühlen (oder besser noch für 10 bis 15 Minuten einfrieren).

Die Glasur nach Herstellerangabe vorbereiten, die Teile nach Belieben tunken und mit Streudekor und buntem Marzipan verzieren.