



24. Mai 2019

Cake Pops

Am Freitag den 24. Mai trafen sich 12 motivierte Kinder ab 6 Jahren im NaturFreundeHaus in Weisenbach, um gemeinsam zu Backen. Unter der Leitung von Laura Schaible und Melanie Graf stellten die Kinder Cake Pops her, das sind kleine Kuchen am Stiel. Nachdem jedes Kind seine eigene Bäckerschürze bekam, konnte gestartet werden. Die 12 Bäcker zerkrümelten den Biskuitboden und kneteten die Krümel mit einer Frischkäsemasse zu einem Teig. Nun konnten die Cake Pops geformt werden. Hierzu wurden Teigstücke herausgezupft und zu kleinen Kugeln geformt, in die mit Hilfe von geschmolzener Schokolade die Stiele gesteckt wurden. Jetzt wurde es bunt, denn es durfte verziert werden. Die Cake Pops wurden in die Schokolade getaucht und mit Zuckerperlen in allen erdenklichen Farben, Größen und Formen dekoriert. Hierbei entstanden viele kleine Kunstwerke, die auch noch unglaublich lecker schmecken.

Wir bedanken uns recht herzlich bei den vielen Kindern und freuen uns auf weitere Backkurse mit euch.

Damit zu Hause fleißig weitergebacken werden kann, findet ihr hier unsere Rezepte.





1. Cake Pop Rezept:

Zutaten:

300g Biskuitboden 60g weiche Butter 125g Doppelrahmfrischkäse 100g Puderzucker 200g Schokolade Jede Menge Zuckerperlen

Den Biskuitboden in einer Schüssel sehr fein mit den Händen zerkrümeln. Die Butter mit dem Frischkäse und dem Puderzucker mit einem Mixer verrühren und mit den Händen unter die Kuchenkrümel kneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen (ca. Ø 3cm) und diese für 15min in den Kühlschrank stellen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Stiele circa 1cm in die geschmolzene Schokolade tauchen und in die Kugeln stecken. Die Cake Pops für weitere 10min in den Kühlschrank. Die gesamte Kugel in die Schokolade tauchen und GUT abtropfen lassen oder mit einem Backpinsel überschüssige Schokolade abstreichen. Mit Zuckerperlen verzieren und sofort in den Kühlschrank, damit die Schokolade nicht herunterläuft. Damit die gerade verzierten Cake Pops stehend gekühlt werden können, diese am besten in ein Stück Styropor stecken.

2. Cake Pop Rezept:

Zutaten:

300g Mehl 2TL Backpulver 150g Zucker 1Pck Vanillezucker 150g Butter 1 Prise Salz 250ml Milch 2 Eier 50g Schokostreusel

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker den Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Milch unter den Teig rühren. Zum Schluss noch die Schokostreusel in den Teig rühren. Den Teig mit einem Löffel in die Mulden des vorgeheizten Cake Pop Makers füllen und für circa 5min goldbraun backen. Cake Pops herausnehmen und abkühlen lassen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Stiele circa 1cm in die Schokolade tauchen und in die Kugeln stecken. Die Cake Pops für 10min in den Kühlschrank. Die gesamte Kugel in die Schokolade tauchen und GUT abtropfen lassen oder mit einem Backpinsel überschüssige Schokolade abstreichen. Mit Zuckerperlen verzieren und sofort in den Kühlschrank, damit die Schokolade nicht herunterläuft.

Lasst es euch schmecken 

