

# Cake-Pops

## ● Caramel-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

$\frac{3}{4}$  dl Milch

**90 g weiche Caramels**

(z. B. All Butter Fudges), fein gehackt

**50 g Butter**

**110 g Mehl**

$\frac{3}{4}$  TL Backpulver

**1 Prise Salz**

**1 Ei**

1. Milch mit dem Caramel aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, rühren, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Butter begeben, schmelzen, auskühlen.

2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Caramelmasse und Ei darunterühren, in die Form füllen. Form verschliessen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 70 kcal, E 1 g, Kh 8 g, F 4 g

## SONNENBLUMEN ①

**18 Caramel-Kugeln**

**18 Stäbchen**

**1 Beutel helle Kuchenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**gelbe Nonpareilles** zum Verzieren

**3 Rollen gelbes Modelliermarzipan** (ca. 240 g)

**Puderzucker** zum Auswallen

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Glasur in eine kleine Schüssel geben, Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, dann bis zur Hälfte in die Nonpareilles tauchen, trocknen lassen. Marzipan auf wenig Puderzucker ca. 2 mm dick auswallen, Blumen (ca. 5 cm Ø) ausstechen, an die Stäbchen stecken, andrücken.

## KNUSPER-POPS ②

**2 EL Haselnusslikör** (z. B. Frangelico), nach Belieben

**18 Caramel-Kugeln**, frisch gebacken, heiss

**18 Stäbchen**

**1 Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen

**100 g Haselnusskrokant**

Likör über die Kugeln träufeln, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, im Krokant wenden, trocknen lassen.

## FISCHLI ③

**18 Caramel-Kugeln**

**18 Stäbchen**

**200 g Puderzucker**

**1 frisches Eiweiss**

**2½ TL Zitronensaft**

**wenig rote Lebensmittelfarbe**

**bunte Nonpareilles, Zuckeraugen, Zuckerherzli, Esspapier**

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Puderzucker, Eiweiss, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe mischen, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, in eine kleine Schüssel geben. Kugeln in die Glasur tauchen, sehr gut abtropfen, bis zur Hälfte in den Nonpareilles wenden, auf Styropor stecken, trocknen lassen. Restliche Glasur mit wenig Puderzucker mischen, bis sie sehr dick ist. Je 2 Zuckeraugen und ein Zuckerherzli als Mund damit aufkleben. Esspapier zu Fischflossen schneiden, ankleben, trocknen lassen.

**Hinweis:** Hochwertige Lebensmittelfarbe aus der Drogerie verwenden.



# Cake-Pops

## GSPÄNGSCHTLI 1

---

- 18 **Streusel-Kugeln** (S. 14)
  - 18 **Stäbchen**
  - 200 g **weisse Marshmallows**, in kleinen Stücken
  - 4 **TL Wasser**
  - 36 **Zuckeraugen**
- 

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Marshmallows mit dem Wasser in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad unter Rühren schmelzen. Etwas Masse auf einen Esslöffel geben, Kugel darin wenden, mit Zuckeraugen verzieren, trocknen lassen.

**Tipp:** Wird die Marshmallow-Masse zäh, wenig Wasser begeben, nochmals erwärmen.

## LOLLI-POPS 2

---

- 18 **Caramel-Kugeln** (S. 4)
  - 18 **Stäbchen**
  - 1 **Beutel weisse Kuchenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen
  - rote Nonpareilles** zum Verzieren
  - Stoffband**, nach Belieben
- 

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Kugeln in die Glasur tauchen, abtropfen, verzieren, trocknen lassen. Stiele mit Stoffband verzieren.

## ZAUBER-POPS 3

---

- 18 **Caramel-Kugeln** (S. 4)
  - 18 **Stäbchen**
  - 1 **Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen
  - Zuckersternchen** zum Verzieren
- 

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Glasur streifenartig auf den Kugeln verteilen, mit Sternchen verzieren, trocknen lassen.

## PUNSCH-KUGELN 4

---

- 2 **EL Rum**
  - 1 **EL Wasser**
  - 18 **Caramel-Kugeln** (S. 4), frisch gebacken, heiss
  - 18 **Stäbchen**
  - 1 **Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 125 g), geschmolzen
  - 150 g **Schokoladestreusel**
- 

Rum und Wasser verrühren, über die Kugeln träufeln, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken, in die Glasur tauchen, abtropfen. Kugeln in den Streuseln wenden, trocknen lassen.

## FLOWER-POWER 5

---

- 18 **Schokolade-Kugeln** (S. 12)
  - 18 **Stäbchen**
  - ca. 180 g **weisser Rollfondant**
  - einige Tropfen blaue Lebensmittelfarbe**
  - wenig Puderzucker** zum Auswallen
  - 100 **Zuckeraugen** oder Zuckerperlen
  - $\frac{1}{4}$  **Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 30 g), geschmolzen
- 

Kugeln nach Anleitung (S. 3) an die Stäbchen stecken. Fondant mit der Lebensmittelfarbe gut verkneten, auf wenig Puderzucker ca. 1 mm dick auswallen, Blümchen (ca. 8 mm Ø) ausstechen. Blümchen mit wenig Wasser befeuchten, Zuckeraugen daraufkleben, mit wenig Glasur an die Kugeln kleben.

**Hinweis:** Hochwertige Lebensmittelfarbe aus der Drogerie verwenden.

