

Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Zutaten

(für ca. 35-40 Stk. Amore Cake Pops)

Eierlikörkuchen für die Cake-Pop-Masse:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL

190 g Zucker

200 ml Öl

3 Eier

30 g Pistazien ungesalzen, fein gehackt

Abrieb einer unbehandelten Zitrone

1 Pk. Backpulver

300 g Mehl



Ganache (Kuvertüre-Sahnecreme) für die Cake-Pop-Masse:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL

50 ml frischer Orangensaft

55 g Zucker

50 g Sahne

360 g weiße Kuvertüre

Cake Pops:

35-40 Lollipop-Stiele (Cake-Pop-Stiele) 0,25 x 10 oder 16 cm (z.B. aus dem Internetshop).

1 Pk. rote Zuckerdekorherzen (z.B. große & kleine)

1 Pk. gelber Dekorzucker

Arbeitsmaterial:

Springform oder Backring (26 cm Ø)

Styroporplatte 15 cm Ø (zum Halten der Cake Pops während der Überzugs- und Dekorphase)

Zubereitung

Die Cake-Pop-Masse wird aus Eierlikörkuchen-Bröseln und Ganache (Kuvertüre-Sahnecreme) hergestellt. Um „echte“ Cake Pops herzustellen, wird die Cake-Pop-Masse in einem Folgeschritt auf Stiele aufgespießt und mit leckerem Dekor versehen.

1. Eierlikörkuchen für die Cake-Pop-Masse:

Zunächst wird eine Springform gut ausgebuttert und anschließend mit etwas Mehl bestäubt. Die 300 Gramm Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben, dann die fein gehackten Pistazien untermischen. Eier, Zitronenabrieb und Zucker schaumig schlagen und das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL nach und nach unterrühren. Danach die Mehl-Pistazien-Mischung vorsichtig in die gesamte Masse heben.

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Die fertige Kuchenmasse wird in die Springform gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 55 Minuten gebacken. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen. Dann den Kuchenboden mit den Händen zu kleinen Bröseln zerreiben.

2. Ganache für die Cake-Pop-Masse:

Die weiße Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL, den Zucker, den Orangensaft und die Sahne miteinander verrühren, kurz aufkochen und die heiße Flüssigkeit über die Kuvertüre gießen und glatrühren.

WICHTIG: Darauf achten, dass die gesamte Kuvertüre in der Flüssigkeit klümpchenfrei ist.

3. Cake-Pop-Masse:

Mischen Sie die Kuchenbrösel (aus Schritt 1) mit der Ganache (aus Schritt 2) im Verhältnis 1:1, bis eine leicht klebrige Cake-Pop-Masse entsteht, die gut zusammenhält. Es ist wichtig, dass die Cake-Pop-Masse anschließend kühlgestellt und fest wird, sodass die aufgespießten Cake Pops später nicht vom Stiel rutschen.

4. Herstellung der Cake Pops:

Aus der Cake-Pop-Masse wiegen Sie 35-40 Gramm pro Portion ab und rollen daraus in der Hand eine Eierform, die Sie auf Backpapier legen. Bohren Sie dann mit einem der Lollipop-Stiele/Cake-Pop-Stiele Löcher in die Unterseite der Cake-Pop-Eier. Anschließend die Cake-Pop-Eier ca. 1 Std. lang kaltstellen.

Nun werden die VERPOORTEN Cake Pops auf die Stiele gebracht. Lösen Sie hierfür 300 Gramm weiße Kuvertüre im Wasserbad auf (bei ca. 30-35°C). Tauchen Sie die Lollipop-Stiele/Cake-Pop-Stiele etwa 1 cm tief in die gelöste Kuvertüre. Der Stiel wird dann jeweils in die vorgebohrte Öffnung an der Unterseite des Cake Pops eingeführt und anschließend auf das Styroporbrett gespießt. Die Kuvertüre hat die Funktion eines „Klebers“. Die Cake Pops dann ca. 15 Minuten kaltstellen, bis der Stiel fest sitzt.

Tauchen Sie nun jeden VERPOORTEN Cake Pop kopfüber in die bereits aufgelöste, weiße Kuvertüre vollständig ein und drehen Sie den Stiel, bis die Kuvertüre gleichmäßig auf dem Cake Pop verteilt ist. Dann den Cake Pop sofort mit gelbem Dekorzucker bestreuen und mit den Dekorzuckerherzen dekorieren. Zum Trocknen wieder auf das Styroporbrett spießen.

VORSICHT: Die weiße Kuvertüre wird an den kalten Cake Pops schnell fest.

Weitere TIPPS für die Cake Pops:

Falls Ihnen die weiße Kuvertüre zu fest ist, können Sie diese mit Hilfe von Kokos-/Palmfett oder Kakaobutter verflüssigen.

Dekor-Tipp:

Besonders schön sieht es aus, wenn man Zartbitterkuvertüre verwendet und diese mit gelben Zuckerdekorherzen dekoriert.

Ebenfalls sehr hübsch sehen die VERPOORTEN Amore Cake Pops mit einer VERPOORTEN-Herzformflasche in einem passenden Verpackungskleid aus Klarsichtfolie und bunten Geschenkbändern aus. Eine exklusive und liebevolle Geschenkidee!!

Leser-Tipp

Tipps und Tricks von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

FAQs beim Zubereiten von Muffins, Cake Pops und CupCakes:

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)

Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Was ist wichtig beim Teig?

Den Teig sollte man einen Tag vor Gebrauch backen, dann ist er genug ausgekühlt und hat genügend Stabilität. Ist der Teig beim Zerbröseln zu matschig, wurde dieser nicht ausreichend lange gebacken oder ist noch zu warm.

Warum kann ich keine Kugel formen?

Wichtig ist es, die Kuchenbrösel nach und nach mit der Ganache (Kuvertüre-Sahnecreme) zu vermengen. Ist die Masse zu weich, muss man noch Kuchenbrösel hinzugeben. Sind schon alle Kuchenbrösel verbraucht, muss man einen neuen Teig backen – oder man kauft einen Fertigboden. Ist die Masse zu trocken und lässt sich nicht formen, muss man noch Ganache beimengen.

Warum fällt die Teigkugel in die Kuvertüre?

Möglicherweise ist die Cake-Pop-Masse noch nicht genug durchgekühlt. Dann den Cake Pop noch mal kurz in das Gefrierfach geben. Es kann auch sein, dass vergessen wurde, den Cake-Pop-Stiel mit warmer Kuvertüre zu befestigen, oder dass diese nicht ausreichend ausgehärtet ist. Wenn die Kuvertüre zu dickflüssig ist, verdünnen Sie die Kuvertüre mit etwas Kokosfett oder Kakaobutter.

Warum halten meine Zuckerdekore nicht?

Der Cake Pop ist gekühlt und die Kuvertüre zieht sehr schnell an. Daher muss man sehr schnell die Zuckerdekorstreusel aufstreuen, bevor die Kuvertüre angezogen ist. Oder den Cake Pop noch einmal in die Kuvertüre tauchen.

Warum bekommt mein Cake Pop Risse?

Die Kuvertüre ist zu heiß, durch den starken Temperaturunterschied reißt die Oberfläche.

Lecker Cake Pops, Muffins und CupCakes mit VERPOORTEN! Mmmmmh ...

[Link zum Rezept: Cake Pops Kuchen am Stiel "Amore Cake Pops mit VERPOORTEN ORIGINAL" \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)