

REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-CAKE POPS



SCHOKOLADEN-CAKE POPS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 20 Stück | 45 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 5 Eier (Größe M)
- 70 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 10 g Kakao
- 200 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 50 g Sauerkirschmarmelade

Für die Glasur:

- 100 g Kokosöl
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 EL Kakao
- 50 g Schokostreusel
- 50 g Kokosraspel



5040

ZUBEREITUNG

167

Kcal

Pro Stück

3

Gramm

Eiweiß

17

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier 3 Minuten dickschaumig schlagen. Braunen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entsteht. Mehl und Kakao darüber sieben und kurz unterschlagen. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen und im heißen Ofen ca.10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Teig stürzen und Backpapier abziehen. Biskuit zerbröckeln und mit Sahnejoghurt und Sauerkirschmarmelade zu einer glatten Masse verkneten. 20 Kugeln daraus formen und auf Stiele oder Holzspieße stecken.

3. Kokosöl schmelzen. Puderzucker und Kakao sieben und mit Kokosöl verrühren. Cake-Pops damit überziehen. Mit Schokostreuseln und Kokosraspeln bestreuen und trocknen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.