FRANKENSTEIN-CAKE-POPS MIT MARZIPAN | SWEETFAMILY

SÜSSE FRANKENSTEINCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 15-20 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und Kühlzeiten

Zutaten

	Für den Biskuit und die Cake Pops
5	Eier (Größe M)
100 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Prise	Salz
90 g	Mehl
1	Bio-Orange
200 g	Doppelrahmfrischkäse
ca. 60 g	Orangenmarmelade (siehe Tipp)
	Zum Verzieren
300-400 g	Marzipanrohmasse
grüne	Lebensmittelfarbe
ca. 100 g	SweetFamily Puderzucker
ca. 100 g	Zartbitterkuvertüre
essbare	Augen

Zubereitung

241	5	26	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück (bei 20) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Biskuitmasse zubereiten und backen:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen und weitere 3 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entsteht. Mehl kurz unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten hell backen. Auskühlen lassen, Backpapier vom Biskuit abziehen und Biskuit fein zerbröseln.

Cake-Pop-Masse herstellen und formen:

2. Orange heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Beides mit Biskuit, Frischkäse und Orangenmarmelade verkneten. In 15-20 Portionen teilen und zu kleinen Rechtecken formen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Mit Marzipan überziehen:

3. Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten, dabei löffelweise gesiebten Puderzucker zufügen, bis sich die Masse gut ausrollen lässt. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Cake-Pop-Rechtecke damit überziehen, weitere 15 Minuten kühl stellen.

Frankensteinchen verzieren:

3. Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. In einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Öffnung abschneiden und Kuvertüre auf die Oberseite der Frankensteinchen spritzen. Münder und je zwei Tupfen aufspritzen. Auf die Tupfen essbare Augen setzen. Im Kühlschrank fest werden lassen und bis zum Servieren

gekühlt aufbewahren.

Tipps:

Auf unserer Website findest du auch Rezepte, mit denen du die Orangenmarmelade und das Marzipan selbermachen kannst.

Du kannst auch einen Teil der Masse zu kleinen Kürbis-Cake Pops formen: Masse zu Kugeln formen und kühl stellen. Einen Teil des Marzipans orange einfärben und ausrollen. Kugeln damit umhüllen und mit einem Messerrücken leicht eindrücken, damit sie wie gerippte Kürbisse aussehen, nach Belieben etwas flüssige Kuvertüre aufspritzen und trocknen lassen. Aus grünen Marzipanresten Stiele formen, mit etwas Kuvertüre auf die Oberseite kleben, kühl stellen.