



Lustige Oster-Cake-Pops

 Vorbereitung

Hasenohren/Schnauzen: 60-80 Minuten +
ca. 2 h Ruhezeit | Vor-/Zubereitung Teig:
25 Minuten | Backzeit: 25-30 Minuten |
Zubereitung Cake Pops: 60-80 Minuten +
1 h Kühlzeit dazwischen

 24-30 Stück



Zutaten

100 g Butter (Zimmertemperatur)	30 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier
5 EL Vollmilch	1/2 Päckchen Backpulver
150 g Mehl	70 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
70 g Puderzucker	20 g Grafschafter Goldsaft
60 g weißer Fondant	Speisestärke
rosa Lebensmittelfarbstift	1 kl. Stück schwarzer Fondant
130-150 g weiße Cake Melts	12-15 Cake Pop Sticks
schwarze Zuckerperlen	rosa Zuckerperlen
130-150 g gelbe Cake Melts	

1 kl. Stück gelber Fondant 12-15 Cake Pop Sticks

Streudekor (orange/braun) schwarze, kleine
oder Krokant (grob) Zuckerperlen

Zubereitung

Zubereitung Teig:

Den Boden einer runden Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen oder das Backpapier einspannen.

Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren.

Anschließend zuerst die Eier, dann die Milch dazu geben und einrühren.

Mehl und Backpulver sieben, dann zuerst eine Hälfte unter Rühren hinzugeben und anschließend die zweite.

Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25-30 Minuten backen. (Beim Backen in einer größeren Form ändert sich die Backzeit geringfügig.) Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und in einer Schüssel fein zerbröseln. Frischkäse, Puderzucker und Goldsaft hinzugeben und von Hand gut verkneten, dann 24-30 kleine Teigkugeln formen. In einer Frischhaltebox etwa eine Stunde kühl stellen.

Zubereitung Hasen:

Die Hasenohren und die Schnauzen etwa 3 Stunden im Voraus (oder am Vorabend) formen. Dazu die Arbeitsfläche mit etwas Speisestärke bestreuen und auch die Hände damit einreiben. Den weißen Fondant kurz kneten, 12-15 Paar Ohren (2-3 cm) zuerst grob von Hand formen, dann mit Fondant-Modellierwerkzeug (Ball Tool) die Ohrmuschel formen und glätten. Den Fondant antrocknen lassen, dann mit dem Lebensmittelfarbstift die Ohrmuschel blassrosa färben. Die Hasenohren bis zur Verwendung trocknen/härten lassen.

Den schwarzen Fondant ebenfalls kurz kneten. Dann die Schnauzen (12-15 Stück) formen. Dazu den Fondant zu einer dünnen Rolle gleichmäßig ausrollen, in kleine Stücke schneiden und mit Modellierwerkzeug und etwas Geschick die Zahl „3“ formen. Antrocknen lassen.

Die Hälfte der bereits geformten Kugeln bereitstellen, die andere Hälfte in der Zwischenzeit noch einkühlen.

Etwa 130 g der Cake Melts in einer kleinen, mikrowellengeeigneten Schüssel erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis die Cake Melts flüssig sind.

Je einen Cake Pop Stick in die flüssige Schokolade dippen, dann den Stick in die Teigkugel stecken. Mit den restlichen Teigkugeln gleich verfahren.

Nun die Cake Pops nacheinander in die flüssige Schokolade tauchen, unter Drehen abtropfen lassen, dann auf einem Cake Pop Ständer (alternativ: einige Gläser) trocknen lassen. Falls nötig, die Schokolade nochmals in der Mikrowelle erhitzen und verflüssigen und/oder die restlichen Cake Melts hinzugeben.

Nun die Ohren mit etwas flüssiger Schokolade ankleben. Dann mit je zwei Zuckerperlen die Augen und je einer rosa Zuckerperle die Nase bilden und gemeinsam mit der Schnauze ebenfalls mit flüssiger Schokolade ankleben. Am besten klappt es mit einer sauberen Pinzette.

Zubereitung Küken:

Mit der zweiten Hälfte der Teigkugeln gleich verfahren wie mit der ersten und nach der gleichen Methode mit den gelben Cake Melts 12-15 Cake Pops herstellen.

Mit dem kleinen Stück gelben Fondant von Hand kleine Flügel formen. Diese mit der flüssigen Schokolade seitlich ankleben.

Zum Schluss noch mit den schwarzen Zuckerperlen die Augen und mit Streudekor oder Krokant den Schnabel formen und ankleben.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit Bloggerin Elli von LieberBacken.de.