

champagner- cake-pops



Für den Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Ei(er)
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Champagner
Fett für die Form

Für die Creme:

75 g Butter
100 g Frischkäse
150 g Puderzucker
50 ml Champagner
½ TL Vanilleextrakt

Für die Dekoration:

450 g Kuvertüre, weiß
Kokosfett, ggf. 1 TL
einige Zuckerstreusel

Ergibt 40 - 45 Stück

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die weiche Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät 5 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und zwischendurch immer rühren. In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten vermengen und in die Buttermasse sieben. Alles noch mal gut durchrühren, Champagner hinzugeießen und kurz verrühren.

Eine Kastenform gut einfetten, den Teig einfüllen und ca. 50 Min. backen.

Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, kurz in der Form abkühlen lassen. Dann kann er auf ein Kuchengitter gestürzt werden und vollständig auskühlen.

Die weiche Butter und den Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Restliche Zutaten hinzufügen und glattrühren.

Harte und dunkle Stellen von dem vorgebackenen Kuchen mit einem Messer abschneiden. In einer großen Schüssel den Kuchen mit den Händen in kleine Krümel zerdrücken.

Mit den Händen die Krümel gut mit der Frischkäsecreme vermengen. Aus der Kuchenmasse 3-3,5 cm große Kugeln formen und auf Backpapier legen. Die Kugeln für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, einen Lollipop-Stick fingerbreit in die Schokolade tauchen und die Kugeln aufspießen. (Sollte die weiße Kuvertüre nicht schön flüssig und geschmeidig werden, kann man 1 TL Kokosfett hinzufügen.) Erneut ca. 1/2 Stunde kühlen.

Dekostreusel bereitstellen. Die Cake-Pops in die Kuvertüre tauchen, bis alles bedeckt ist. Die Kugeln nach unten geneigt halten und überschüssige Kuvertüre ganz abtropfen lassen. Dann in die Halterung (z.B. eine dicke Styroporplatte) stecken und dekorieren.

Cake-Pops mit Frischkäse-Frosting sollten möglichst schnell verzehrt werden. Gut gekühlt sind sie höchstens 3-4 Tage haltbar.

Im noch unglasierten und undekorierten Zustand können sie sehr gut eingefroren werden, quasi als Vorbereitung für eine spätere Weiterverarbeitung. (Achtung: Beim Einfrieren komplett fertiger Cake Pops entstehen beim Auftauen leider unansehnliche Flecken auf der Glasur, also lieber nicht machen.)