

Cake-Pop-Stiele



Art.-Nr. 336209



## Glücksbringer-Cake-Pops Himbeer-Limette

FÜR CA. 40 STÜCK | ARBEITSZEIT: CA. 90 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 45-50 MINUTEN

**Zutaten für den Kastenkuchen:** 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 125 ml Zitronen-Buttermilch, 75 ml Öl, 1 Limette, 275 g Mehl, 75 g Speisestärke, 2 TL Backpulver | **Zutaten für das Frosting:** 200 g Frischkäse, 1 Limette, 100 ml Himbeersirup, STÄDTER Speisefarbenpaste Rot | **Zutaten für die Glasur:** 500 g weiße Kuvertüre, 500 g Kokosfett | **Außerdem:** 40 Cake-Pop-Stiele, weißer Fondant, rote, schwarze und grüne Speisefarben-Paste

### Zubereitung des Kastenkuchens:

Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig aufschlagen. Buttermilch und Öl zufügen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Beides unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben. Eine Kastenform (25 cm) mit STÄDTER-Back-Trennspray einsprühen und den Teig einfüllen. Bei 175 °C (160 °C Umluft) ca. 45 - 50 Min. backen.

### Zubereitung des Frostings:

Frischkäse mit Limettensaft und Abrieb verrühren. Himbeersirup zugeben. Den Kuchen in einer Schüssel klein zerbröseln.

Das Frosting mit den Krümeln verkneten. Nach Belieben rote Speisefarbenpaste dazugeben.

### Glasur und Dekoration:

Sobald alle Zutaten verknetet sind, kleine Bälle formen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre mit dem Kokosfett temperieren. Die Cake-Pop-Stiele kurz in die aufgelöste Kuvertüre tauchen und in die gekühlten Teigbälle stecken. Nochmals kurz durchkühlen und alle Cake-Pops mit Kuvertüre überziehen. Fondant mit roter, schwarzer und grüner Speisefarben-Paste einfärben und die Cake-Pops dekorieren.