

Cake Pops aus dem Weltall



Zubereitungszeit: 15 min
 Backzeit: 4-6 min (pro 12
 Cake Pops)
 Dekorationszeit: 40 min
 ergibt ca. 36 Cake Pops

Zutaten (für die Cake Pops):

- ⅓ cup ungesüßtes Kakaopulver
- ⅓ cup heisser Kaffee
- 1 cup Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75g Butter (weich)
- ¾ cup Zucker
- 1 Ei (bei Raumtemperatur)
- 1 Eigelb (bei Raumtemperatur)
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1/3 cup Milch
- 1 TL Zitronensaft

Ausserdem:

- etwa 200g grüne Candy Melts
- dunkle Zartbitterkuvertüre
- Zucker-Deko (Sterne, Herzen, Perlen, ...)
- farbiger Fondant
- etwa 36 Holzspiesschen

Zubereitung:

1. Kakaopulver in heissen Kaffee geben und mischen. Beiseite stellen.
2. 1 Teelöffel Zitronensaft zu der Milch hinzufügen und 5 Minuten stehen lassen (sie wird etwas dicker werden).
3. Mehl, Natron, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen.
4. In einer mittleren Schüssel die Butter cremig rühren. Zucker begeben, dann Eier. Dabei immer weiter rühren.
5. Vanille-Extrakt und Milchmischung in die Kakaomischung rühren.
6. Mehlmischung und Kakaomischung alternierend der Buttermischung beifügen (in ca. 3 Portionen).
7. Cake-Pop-Maker einfetten und erhitzen. Jeweils etwa ein Teelöffel Teig in die Vertiefung geben und 4-6 Minuten backen.
8. Cake Pops abkühlen lassen. Candy Melts und/oder dunkle Zartbitterkuvertüre schmelzen und Cake Pops hineintauchen. und mit Fondant und Zuckerdecoration dekorieren.

