Süßer Adventskalender mit selbst gebackenen CakePops

Anleitung Nr. 700

Dieser **Adventskalender** ist etwas ganz Besonderes. Die süßen **CakePops** gelingen mit dem praktischen CakePop Baker perfekt und gleichmäßig und werden anschließend mit Glasur oder Kuvertüre überzogen und mit Icing dekoriert.



Und so geht's:

Zerkrümeln Sie einen fertigen Kuchen in einer Schüssel und stellen Sie z. B. mit einem Schuss Orangensaft eine gut formbare, nicht zu feuchte Masse her.

Stechen Sie von der Masse Kugeln für Schneemann (ca. 10 gr. für Kopf und 20 gr. für Körper) und Tannenbaum (30 gr.) ab und formen Sie diese zu Kugeln bzw. Kegeln. Anschließend ca. 30 Min. kühl stellen.

In der Zwischenzeit schmelzen Sie die CakeMelts im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Stecken Sie die Holzstäbchen ca. 1 cm tief in die Glasur und dann in die Teigbällchen. Auf einem Teller müssen diese anschließend nochmals 15 Min. kühl gestellt werden.

Dann erwärmen Sie die Glasur wenn nötig wieder und überziehen die CakePops. Da diese ziemlich groß sind gießen

Sie die Glasur am besten mit einem Löffel darüber. Überschüssige Glasur können Sie vorsichtig am Schüsselrand abklopfen. Auch hierbei den Stiel drehen, so entstehen keine „Nasen“. Für die Struktur der Tannen streichen Sie beim Antrocknen der Glasur mit dem Löffel darüber. Zum Trocknen kommen die CakePops in einem mit Alu-Folie überzogenen Trockensteckziegel nochmals in den Kühlschrank. Anschließend mit Icing und Zuckerdekor verzieren.

Die fertigen CakePops können Sie in kleine Terrakottatöpfe stecken. Diese werden mit Fellband dekoriert, den Steckschaum decken Sie mit Diamantschnee ab.



Rezept für Icing:

Zutaten:
ca. 250 g Puderzucker
1 Eiweiß Größe L
1 gute Prise Zitronensäure (durch sie wird das Icing richtig weiß)
Lebensmittelfarbe
Tipp: Wenn zum Einfärben flüssige Lebensmittelfarbe benutzt wird, reicht eventuell ein Ei Größe M oder man nimmt mehr Puderzucker.

Die Zitronensäure in ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen.
Puderzucker und Eiweiß in eine Schüssel geben, aufgelöste Zitronensäure zufügen.
Die Zutaten ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer aufgeschlagen. So wird die Masse besonders luftig und man kann gut damit schreiben.

Wichtig: Die Spritzglasur darf nicht mehr fließen. Ist sie zu flüssig, löffelweise Puderzucker dazu geben, bis die

Konsistenz stimmt.
Ist das Icing zu dick, so gibt man tröpfchenweise Wasser dazu.
Die fertige Glasur unbedingt mit einer Frischhaltefolie abdecken, die direkt auf die Masse gelegt wird.



Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
720077	Zellglas-Beutel, transparent, 50 Stück	1
694612	VBS Pflanzkorb "Vintage"	1
602372	VBS Tannenzweige, 10 Stück	1
650984	Naturbast, naturfarben	1
601399	Trocken-Steckschaum, 2 Stück	1
644303-12	VBS Doppelseitiges Klebeband12 mm	1