

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

14

Weihnachts-Cake-Pops



Schwierigkeitsgrad
aufwändig



Arbeitszeit
1 Std.



Gesamtzeit
4 Std. 30 Min.



Portionen
24 Stück

Zutaten

Teig

2 Streifen Orangenschale, unbehandelt, dünn abgeschält (à ca. 1 x 4 cm)

100 g Zucker

10 g Kakao

50 g Spekulatius

125 g Butter, weich, in Stücken

2 Eier

80 g Mehl

1 Prise Salz

30 g Milch

1 TL Backpulver

Dekoration und Fertigstellung

200 g Frischkäse

350 g Zartbitter-Kuvertüre, in Stücken

24 Schokolinsen, klein, rot

48 Zuckeraugen

24 Salzbrezeln, halbiert, zum Dekorieren

Teig

- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2.** Orangenschale in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Zucker, Kakao und Spekulatius zugeben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Butter und Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
- 5.** Mehl, Salz, Milch und Backpulver zugeben, **15 Sek./Stufe 4** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 6.** Dann weitere **5 Sek./Stufe 4** verrühren, Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen, 40-45 Minuten (180°C) backen und ca. 1,5 Stunden in der Form abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.

*Hier geht's weiter
mit der Dekoration*

Dekoration und Fertigstellung

- 7.** Kuchen aus der Form stürzen, in Stücke (2 cm) schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 8.** Frischkäse zugeben, **12 Sek./Stufe 5** verrühren, aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ins Gefrierfach legen. In dieser Zeit 1-2 Brettchen mit Backpapier belegen.
- 9.** Aus dem Teig 24 Kugeln (Ø ca. 3 cm) formen, auf Lollistiele oder Holzspieße stecken, auf die vorbereiteten Brettchen legen und 15-20 Minuten ins Gefrierfach legen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und gegen Ende der Kühlzeit mit dem Rezept fortfahren.
- 10.** Kuvertüre in den trockenen Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 11.** Dann **2 Min. 30 Sek./50°C/Stufe 2** schmelzen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 12.** Kuvertüre weitere **2 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen und in eine kleine tiefe Schüssel oder ein Glas umfüllen.

Fast fertig



13. Teigkugeln aus dem Gefrierfach nehmen, in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, ggf. überschüssige Kuvertüre über der Schüssel kurz abtropfen lassen und sofort je 2 Zuckeraugen, 1 rote Schokolinse als Nase und 2 halbierte Salzbrezeln als Geweih in die Kugeln drücken. Cake-Pops vorsichtig mit Abstand zueinander in Gläser oder Tassen stellen, ca. 15 Minuten trocknen lassen und bis zum Servieren kühl und trocken aufbewahren.

Passend zu deiner
Weihnachtsbäckerei!
Weitere Helferlein
gibt es im Vorwerk
Online-Shop.

