

34

**CAKE POPS** 1 Portion Schokoladen- oder Vanilleteig (in der Form gebacken; siehe S. 8-9) • 60 g weiße Schokolade

**DEKORATION** 250 g weiße Schokolade • 1 EL Pflanzenöl  
90 g Milchschokolade • 1 Packung Papierbackförmchen für Minimuffins oder Pralinenkapseln • 1 Packung bunte Schokolinsen • 1 Packung weiße Mini-Schokoladentropfen • 1 Tube schwarze Zuckerschrift

**ERGIBT** 20 CAKE POPS • **ZUBEREITUNGSZEIT** 1 STUNDE • **RUHEZEIT** • **BACKZEIT** 18-20 MINUTEN

## SÜSSER FRATZ

**CAKE POPS 1.** Die Cake Pops wie auf Seite 8-9 beschrieben zubereiten.

**2.** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Lollistiele an einem Ende in die Schokolade tauchen, in die Teigkugeln stecken und austretende Schokolade abwischen. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

**DEKORATION 3.** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Pflanzenöl unterrühren.

**4.** Einen Styroporblock zum Trocknen der Cake Pops vorbereiten (siehe S. 12).

**5.** Die Cake Pops einzeln in die Schokolade tauchen und vollständig damit überziehen. Die Schokolade abtropfen lassen und die Cake Pops in

den Styroporblock stecken. Vollständig aushärten und trocknen lassen.

**6.** Die Milchschokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Mit einem Kuchenpinsel als Haare auf dem oberen Teil der Cake Pops auftragen. Je ein Papierbackförmchen daraufsetzen.

**7.** Einen kleinen Tupfen Schokolade in die Mitte der Cake Pops setzen und eine Schokolinse als Nase vorsichtig hineindrücken. Nach Belieben ein weißes Schokotöpfchen darauf fixieren. Mit schwarzer Zuckerschrift Augen und Sommersprossen aufmalen.

**8.** Die Cake Pops wieder in den Styroporblock stecken und die Zuckerschrift trocknen lassen.



• WENN SIE DIESE CAKE POPS MÖGEN, VERSUCHEN SIE AUCH PRETTY PRINZ POPP AUF SEITE 122

**CAKE POPS** 1 Portion Schokoladenteig (in der Form gebacken; siehe S. 8-9) • 60 g weiße Schokolade  
**DEKORATION** 250 g weiße Schokolade • 1 EL Pflanzenöl • orange Lebensmittelfarbe auf Ölbasis • 1 Tube schwarze Zuckerschrift • 1 Packung grüne Jelly Beans • orangefarbener Glitzerzucker

ERGIBT 20 CAKE POPS • ZUBEREITUNGSZEITZEIT | STUNDE • RUHEZEIT • BACKZEIT 18-20 MINUTEN

## HALLOWEEN!

**CAKE POPS 1.** 1. Die Cake Pops wie auf Seite 8-9 beschrieben zubereiten.

**2.** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Lollistiele an einem Ende in die Schokolade tauchen, in die Teigkugeln stecken und austretende Schokolade abwischen. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

**DEKORATION 3.** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Pflanzenöl und so viel Lebensmittelfarbe unterrühren, bis die Masse kräftig orange ist.

**4.** Einen Styroporblock zum Trocknen der Cake Pops vorbereiten (siehe S. 12).



**5.** Die Cake Pops einzeln in die Schokolade tauchen und vollständig damit überziehen. Die Schokolade abtropfen lassen und die Cake Pops in den Styroporblock stecken.

**6.** Bevor die Schokolade fest wird, die Cake Pops im Glitzerzucker wenden, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. Oben eine Jelly Bean hineinstecken. Die Cake Pops wieder in den Styroporblock stecken. Vollständig aushärten und trocknen lassen.

**7.** Mit schwarzer Zuckerschrift Augen, Mund und Zähne aufmalen.

**8.** Die Cake Pops wieder in den Styroporblock stecken und die Zuckerschrift trocken lassen.

\* KINDER LIEBEN DIESE CAKE POPS. BEREITEN SIE DIE DOPPELTE MENGE ZU, DAMIT SIE KLEINEN UMHERZIEHENDEN GEISTERN NICHT NUR SAURES MITGEBEN KÖNNEN.

• WENN SIE DIESE CAKE POPS MÖGEN, VERSUCHEN SIE AUCH DIE CAKE POPS GEBÜRSTUNGS- AUF SEITE 88.



62

**CAKE POPS** 1 Portion Schokoladen- oder Vanilleteig (in der Form gebacken; siehe S. 8-9) • 60 g weiße Schokolade

**DEKORATION** 250 g weiße Schokolade • 1 EL Pflanzenöl • rosa und violette Lebensmittelfarbe auf Ölbasis • bunt gemischte oder einfarbige kleine Liebesperlen (Nonpareilles)

**ERGIBT** 20 CAKE POPS • **ZUBEREITUNGSZEIT** 45 MINUTEN • **RUHEZEIT** • **BACKZEIT** 18-20 MINUTEN

## LIEBESPERLEN

**CAKE POPS 1.** Die Cake Pops wie auf Seite 8-9 beschrieben zubereiten.

**2.** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Lollistiele an einem Ende in die Schokolade tauchen, in die Teigkugeln stecken und austretende Schokolade abwischen. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

**DEKORATION 3.** Die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Pflanzenöl unterrühren. Die Hälfte der Schokolade in eine zweite Schale füllen. Die Portionen mit Lebensmittelfarbe rosa bzw. violett einfärben.



**5.** Einen Styroporblock zum Trocknen der Cake Pops vorbereiten (siehe S. 12).

**6.** Je die Hälfte der Cake Pops einzeln in die rosa bzw. violette Schokolade tauchen und vollständig damit überziehen. Die Schokolade abtropfen lassen und die Cake Pops in den Styroporblock stecken.

**7.** Bevor die Schokolade fest wird, die Cake Pops mit Liebesperlen bestreuen oder zur Hälfte darin wenden.

**8.** Die Cake Pops wieder in den Styroporblock stecken. Vollständig aushärten und trocknen lassen.

• WENN SIE DIESE CAKE POPS MÖGEN, VERDACHEN SIE AUCH AUF SIEHE S. 20

