

CHRISTA SCHMEDES

CAKE-POPS

Kuchenpralinen
am Stiel

KÜCHENRATGEBER



GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

CHRISTA SCHMEDES

CAKE-POPS

Kuchenpralinen
am Stiel

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



BACKEN MIT STI(E)L

Auf einmal tauchten sie überall auf: in schicken Cafés und amerikanischen Coffee-Shops, in Blogs und trendigen Backmagazinen – Cake-Pops in allen Farben und Formen. Einmal probiert, war auch ich den witzigen Kuchen am Stiel erlegen. Sie sind aber auch zu verführerisch! Ob mit Schokolade oder Nuss, fruchtig oder zuckersüß: hier findet jeder seine Lieblingsorte.

Und als leidenschaftliche Bäckerin liebe ich Cake-Pops vor allem deshalb, weil ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Wenn ich Neues ausprobieren möchte, schwelge ich nach Herzenslust in Zuckerzeug, farbigen Glasuren und ausgefallener Deko. Je bunter, desto besser!

Mittlerweile backe ich Cake-Pops zu (fast) jedem Anlass – ob für Freunde und Familie, als süßes Mitbringsel, kleine Aufmerksamkeit oder zur rauschenden Party. Die süßen Kuchenkugeln machen richtig was her und stehen auf dem Kuchenbüfett sogar so mancher großen Torte die Schau.

Viel Spaß beim Nachbacken meiner Lieblinge!

Christa Schmedes

CAKE-POP-BASICS

Sie wollen gleich loslegen, wissen aber nicht genau wie?
Hier sind meine Grundrezepte für alle Cake-Pop-Varianten – ob gebacken, geformt oder ausgestochen.

WAS SIND CAKE-POPS EIGENTLICH?

Der Trend schwappte aus England und den USA zu uns – und innerhalb kürzester Zeit waren Cake-Pops auch hierzulande in aller Munde. Die kleinen, kugelrunden Kuchenbällchen am Stiel haben die Herzen von Kindern und Erwachsenen im Sturm erobert. Kein Wunder: Man kann sie für jeden Anlass und jeden Geschmack immer wieder neu kreieren.



WIE KOMMEN DIE CAKE-POPS IN FORM?

Flexible Cake-Pop-Backformen gibt es in gut sortierten Haushaltswarengeschäften zu kaufen. Sie sind in unterschiedlichen Größen, z. B. für 16, 18 oder 20 Cake-Pops, erhältlich.

GRUNDREZEPT FÜR 18 CAKE-POPS

Wer eine große Cake-Pop-Backform besitzt, kann mit diesem Rezept gleich 18 Stück backen. Dafür 60 g Butter zerlassen. 1 Ei (Größe M) mit 60 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz weißschaumig rühren. 80 g Mehl mit $\frac{1}{4}$ TL Backpulver mischen und unterheben. Die flüssige Butter unterrühren. Den Teig in die Mulden füllen und wie im Rezept für 16 Stück angegeben backen.

FÜR DEN ELEKTRISCHEN CAKE-POP-MAKER

Mit diesem praktischen Gerät kann man 12 Cake-Pops auf einmal backen. Hier empfiehlt es sich, gleich die doppelte Menge Teig zuzubereiten.

Für 24 Stück: 100 g Butter zerlassen. 1 Ei (Größe M) mit 1 EL Milch, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 100 g Mehl mit $\frac{1}{4}$ TL Backpulver mischen und unterheben. Die flüssige Butter unterrühren. Elektrischen Cake-Pop-Maker erhitzen. Die Hälfte des Teigs in die Mulden füllen und die Cake-Pops in 12 - 15 Min. goldbraun backen, dann herausnehmen. Den restlichen Teig ebenso backen.



... ODER GANZ OHNE BACKEN

Heute keine Lust auf Backen? Dann probieren Sie doch mal mein Lieblingsrezept für selbst geformte Cake-Pops: Für 20 Stück 200 g Löffelbiskuits in der Küchenmaschine zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und die Biskuits mit dem Nudelholz fein

zerbröseln. 50 g weiche Butter mit 75 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker und 150 g Doppelrahm-Frischkäse verrühren. Biskuitbrösel zugeben und alles zu einem formbaren Teig verkneten. Aus dem Teig 20 Bällchen formen, auf eine Platte oder einen Teller legen und mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

CAKE-POP-FIGUREN

Sie können aus der Cake-Pop-Masse auch Figuren formen oder mit einer Ausstechform Figuren ausstechen. Wenn Sie für ein bestimmtes Motiv keine passende Ausstechform zur Hand haben, hilft Ihnen eine selbst gefertigte Schablone. Dafür das gewünschte Motiv auf festes Papier aufzeichnen und ausschneiden. Die Schablone auf die vorbereitete und ausgerollte Teigmasse legen und mit einem Messer ausschneiden.

AUFBEWAHREN UND TRANSPORTIEREN

Cake-Pops sind das ideale Mitbringsel für jede Party! Stellen Sie die Cake-Pops am Vortag fertig und bewahren Sie sie – fertig verziert – bis zum Servieren im Kühlschrank auf. Hier halten sie sich 3 Tage frisch. Und damit beim Transport nichts abplatzt oder zerbricht, die Cake-Pops in eine große Plätzchendose legen und mit Küchenpapier auspolstern. Mein Tipp: Zum Verschenken verpacke ich die Cake-Pops einzeln in Zellophantütchen, die ich je nach Anlass hübsch verziere.