

Vanille Cake Pops

ergibt ca. 40 Stück



Zutaten

250 g Butter

200 g Zucker

4 **Ei(er)**

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt [/-aroma](#)

1 Prise(n) **Salz**

Außerdem:

75 g Butter

125 g Frischkäse

1 1/2 Vanilleschote(n), davon das Mark [oder wieder Vanillearoma](#)

150 g Puderzucker

Für die Dekoration:

150 g Kuvertüre, weiße [oder andere \(nach Geschmack\)](#)

1 TL Kokosfett, (nur wenn Kuvertüre nicht geschmeidig genug wird)

1 1/2 Vanilleschote(n), davon das Mark [haben wir weg gelassen](#)

Schokostreusel oder Zuckerstreusel

Bevor ihr startet braucht ihr 40-45 Lollipop Sticks oder Holzspieße und eine Halterung (z.B. eine dicke Styroporplatte).

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

FÜR DEN BASISTEIG:

Weiche Butter und Zucker mit einem Handrührgerät 5 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und zwischendurch immer rühren.

In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten vermengen und in die Buttermasse sieben. Alles noch mal gut durchrühren.

Eine Kastenform gut einfetten, den Teig einfüllen und für 45 - 50 Min. backen. [Springform ca. 30 Min.](#)

Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt lasst ihr ihn kurz in der Form abkühlen. Dann kann er auf ein Kuchengitter gestürzt werden und vollständig auskühlen. [1 Tag vorher](#)

FÜR DAS FROSTING:

Weiche Butter und Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Vanilleschote(n) der Länge nach aufschlitzen, Mark herauskratzen und der Creme zufügen. [Oder Vanillearoma](#) Puderzucker dazu geben und glatt rühren.

Um die Cake Pops zu machen schneidet ihr harte und dunkle Stellen von dem vorgebackenen Kuchen mit einem Messer ab. Dann nehmt ihr eine große Schüssel und zerdrückt den Kuchen mit den Händen in kleine Krümel.

Legt etwas Backpapier auf ein Blech (sofern das Blech in euren Kühlschrank passt, sonst nehmt Teller o.ä.) und stellt es bereit. Mit den Händen die Krümel gut mit dem Frosting vermengen. Aus der klebrigen Kuchenmasse 3 - 4 cm große Kugeln formen und auf das Blech legen.

Bevor es an das Dekorieren geht, die Kugeln für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Vanillemark hinzufügen und gut verrühren. Einen Lollipop Stick oder Holzspieß fingerbreit in die Schoki tauchen und die Kugeln aufspießen. Sollte die weiße Kuvertüre nicht schön flüssig und geschmeidig werden, könnt ihr 1 TL Kokosfett hinzufügen.

FÜR DIE DEKO:

Ein Schälchen mit den Schoko-oder Zuckerstreusel bereitstellen.

Die Cake Pops in die Kuvertüre tauchen bis alles bedeckt ist. Haltet die Kugel nach unten geneigt und rollt die Lollipop-Sticks zwischen den Händen solange hin und her, bis die überschüssige Kuvertüre ganz abgetropft ist. Tropft keine Kuvertüre mehr ab, könnt ihr sie in eure Halterung stecken und mit Streusel dekorieren.

Die Cake Pops stellt ihr am besten in den Kühlschrank.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Koch-/Backzeit: ca. 50 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.

