

# HALLOWEEN CAKE-POPS

## ZUTATEN:

(für 20x24 cm Form, 12 Stück;  
für großes Backblech Menge verdoppeln)

### Für den Kuchen:

- 75 g weiche Butter, bei Raumtemperatur
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder -zucker
- 2 Eier (M), bei Raumtemperatur
- Prise Salz
- Grüne Lebensmittelfarbe (hier: 10 ml Gel)
- 125 g glattes Mehl (W 480)

### Zum Verzieren:

- 70 g zartbitter Kuvertüre (ca. 56 % Kakaoanteil)
- Weißes Fondant (zum Ausrollen) oder fertige Zuckeraugen
- Bei Bedarf: weiße Kuvertüre (siehe Schritt 6)

### Außerdem:

- Backform 20x24 cm
- Holzspieße oder Cake-Pop-Stiele
- Einweg-Spritzbeutel, Gefrierbeutel oder Backpapier



## ZUBEREITUNG

### Vorbereiten:

1. Den Boden einer rechteckigen Form (20x24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Seiten gründlich ölen. Den Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

### Für den Kuchen:

2. Butter, Zucker und Vanille mit einem Mixer cremig rühren, rund 5 Minuten. Ein Ei zugeben und solange mixen, bis es sich gut mit der Butter verbunden hat, dann das nächste unterrühren. Die Masse dick und cremig aufschlagen, rund 3-5 Minuten.
3. Salz und grüne Lebensmittelfarbe einrühren. Die Kuchenmasse soll intensiv grün eingefärbt sein. Wem die grüne Farbe ausgeht, der kann auch blau und gelb mischen, falls vorhanden. Dann das Mehl nur kurz einrühren.

4. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mit einer Teigspachtel glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze backen, bis ein mittig hineingestochenes Stäbchen sauber wieder herauskommt, rund 12-15 Minuten. Falls der Kuchen bereits vor Ende der Backzeit braune Stellen bekommt, mit Alufolie abdecken.
5. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen, stürzen und das Backpapier abziehen. Oft löst sich dabei auch gleich die goldbraune Kuchenschicht. Falls der Kuchen noch goldene Stellen hat, diese mit einem scharfen Messer wegschneiden. Die goldenen und trockeneren Ränder ebenfalls abschneiden. Den Kuchen in zwölf rechteckige Stücke schneiden, die Kuchenreste essen.
6. In jedes Kuchenstück einen halbierten Holzspieß stecken. Normalerweise hält der Spieß gut – falls nicht, kann man ihn zuvor in grün eingefärbte, geschmolzene weiße Kuvertüre tauchen. Anmerkung: Ich habe das hier probeweise bei einigen der Cake-Pops gemacht, konnte aber keine Verbesserung feststellen.

#### **Kuchen verzieren:**

7. Die Kuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad oder direkt in einem kleinen Topf bei sehr niedriger Hitze schmelzen. Man kann die Kuvertüre auch in der Mikrowelle schmelzen, dabei immer wieder zwischendurch umrühren. Mit der geschmolzenen Kuvertüre zuerst die Haare zeichnen (geht gut mit einem Holzspieß oder Spritzbeutel).
8. Dann Mund und Narbe malen. Dafür die geschmolzene Kuvertüre in einen Einweg-Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen und ein ganz kleines Loch schneiden. Hier habe ich ein Stück Backpapier zusammengerollt und mit Klebeband fixiert. Die Schokolade soll noch sehr warm sein, dann lässt sie sich dünn auftragen.
9. Für die Augen: Entweder fertige Zuckeraugen kaufen oder weißes Fondant dünn ausrollen und mit einem kleinen runden Ausstecher oder alternativ mit einem großen Strohhalm ausstechen. Das weiße der Augen leicht auf die Kuchenstücke drücken. Falls sie nicht halten, mit einem Tupfer Schokolade auf der Unterseite fixieren. Mit Schokolade die Pupille zeichnen.
10. Die Cake-Pops ca. 1/2 Stunde trocknen lassen. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)