

Champagner-Pops

Zeit gesamt
1h 50min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Zucker	100 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	0.5 TL
Salz	
Champagner	75 ml
Frischkäse, natur	100 g
Kuvertüre, weiß	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spieße

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Nach und nach Eier unterheben. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz dazusieben und gut vermischen. Zum Schluss Champagner dazugießen und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eine Kastenform einfetten, Champagnerteig darin gleichmäßig verteilen und im Backofen ca. 50 Min. backen. Champagnerkuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
3. In eine Schüssel Kuchen krümeln, Frischkäse dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese auf einen Holzstab setzen und im Kühlschrank ca. 10 Min. kühlen.
4. Inzwischen in einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Champagner-Pops in die weiße Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und nochmals ca. 10 Min. im Kühlschrank kühlen. Champagner-Pops sofort servieren!

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	337 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	20 g