

Schoko-Cake-Pop

Zeit gesamt
1h 50min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Brauner Zucker	150 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	60 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	25 g
Meersalz	
Frischkäse, natur	50 g
Kuvertüre, zartbitter	300 g
Kuvertüre, weiß	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform, Sieb, grobe Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spieße

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform (20 x 30 cm) einfetten. Butter in grobe Stücke schneiden. Schokolade grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Butter und Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eier mit einem Schneebesen verquirlen. Geschmolzene Butter und Schokolade zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz dazusieben und zu einem Teig verrühren. Masse in die Auflaufform streichen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Schokoteig stürzen und abkühlen lassen. In eine Schüssel Kuchen zerkrümeln und mit Frischkäse zu einer glatten Masse verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.
4. Derweil Zartbitter-Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Weiße Kuvertüre mit einer Reibe hobeln. Holzstäbchen in die Kugeln stecken, diese in die dunkle Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. Weiße Kuvertüre über die noch feuchten Cake-Pops streuen und fest werden lassen. Schoko-Cake-Pops in Gläser stellen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	289 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g