



Leckere Lollies

Sie sind klein, rund, bunt und schmecken super süß – Cake Pops. Eigentlich sind die Kuchen-Lollies auch ganz einfach zu machen. Alles, was man dazu braucht, ist etwas Zeit.

von Katharina Kaufmann-Hirsch

TIPPS & TRICKS

Damit die süßen, bunten Leckereien auch wirklich gut gelingen, hat Christina Rausch auf ihrem Blog ein paar Tipps und Tricks veröffentlicht:

Gut gekühlt

Alle Zutaten müssen gut gekühlt sein, auch die Kugeln nach dem „Vorbohren“ und Aufspießen immer wieder in den Kühlschrank stellen.



Vorbohren

Die Kugeln mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß „vorbohren“, dann lässt sich der dickere Stiel später leichter verankern.

Stiele zuerst eintunken

Die Stiele mit etwas flüssiger Glasur in die Kugel stecken, im Kühlschrank fest werden lassen, dann hält alles bombefest.

Lieber fertige Glasur

Zum Überziehen eignet sich fertige Kuchenglasur (Zartbitter, Vollmilch, Vanille ...) sehr gut, denn sie wird ratzfatz fest. Kuvertüre und geschmolzene Schokolade brauchen um einiges länger.

Die Größe macht

Die Kugeln nicht zu groß formen, sonst werden sie zu schwer und rutschen an den Stielen runter.



Styropor für den Stand

Zum Montieren und Dekorieren (und für den Transport) eignen sich Styroporplatten bestens. Wer sich für die Präsentation nicht extra einen Cake-Pop-Ständer kaufen möchte, kann auch eine Styroporplatte mit Alufolie oder Geschenkpapier einpacken und mit einem Schaschlikspieß Löcher hineinstecken.

Stiele kaufen

Cake-Pop-Stiele sind im Fachhandel oft sehr teuer, man findet sie auch in diesen kleinen „Krimskrams-Läden“ in Einkaufszentren.



Quelle: www.krimiundkeks.de

Caldern. Backen, das war schon immer eine Leidenschaft von Christina Rausch. Bereits als kleines Mädchen stand die heute 35-Jährige mit ihrer Mutter in der Küche, rührte, mixte und verzierte Kuchen. „Die Rezepte standen immer auf losen Zetteln, vor zwei Jahren habe ich mir dann gedacht, warum nicht einen Blog eröffnen“, berichtet die Caldernerin. Sie informierte sich im Internet, wie man eine solche Online-Plattform anlegt, betreibt und unterhält – und legte los.

Eines ihrer liebsten Rezepte ist das für Cake Pops. „Die sind einfach zu machen, aber so schön variabel“, erklärt die 35-Jährige. Das fange beim Kuchenteig an und ende mit der Dekoration. Für die „Besser Esser“-Serie hat sie winterliche Cake Pops vorbereitet. „Als Basis dient immer ein Rührteig“, erklärt die Hobby-Bäckerin. Diesmal hat sie sich für einen Mandelkuchen entschieden. „Der schmeckt schön winterlich“, betont sie. Den Kuchenteig backt man am besten einen Tag vorher, rät Rausch, zumindest sollte er aber gut abgekühlt sein, wenn man ihn weiterverarbeiten will. „Eine Kastenform ergibt etwa 60 Cake Pops, daher nehme ich immer

nur einen halben Kuchen. Den Rest friere ich ein für das nächste Mal“, erläutert sie, schneidet den Kuchen durch und beginnt den Teig in ganz feine Krümel zu zerbröseln. Dann kommt etwas Frischkäse dazu, damit die Masse später geformt werden kann. „Bei einem Schokoladenkuchen kann man auch gut Nutella statt Frischkäse nehmen, das klebt auch gut“, sagt Rausch. „Wichtig ist, dass der Teig weder zu bröckelig noch zu feucht ist.“ Etwa so fest wie Marzipan sollte er sein.

Aus dem Teig formt die Caldernerin anschließend kleine Kugeln und Herzen. „Zu Weihnachten habe ich Nikolausmützen gemacht, im Sommer mal Schafe. Da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt“, ergänzt sie und bohrt mit einem Schaschlikstößchen in jedes Teil unten ein kleines Loch. „Da kommen nachher die Stiele rein. Wenn man den Teig vorbohrt, brechen die Pops später nicht auseinander“, hat sie festgestellt. Ist der komplette Teig

verarbeitet, müssen die Kugeln und Herzen für eine Weile in den Kühlschrank. Zeit, um ein wenig über den Blog zu reden. „Zu gutem Gebäck gehört für mich auch ein gutes Buch, am liebsten ein Krimi“, berichtet Rausch, die hauptberuflich in der Öffentlichkeitsarbeit eines internationalen Unternehmens tätig ist. Und weil sie am liebsten Regionalkrimis liest, „wollte ich nicht nur meinen Rezepten, sondern auch den Büchern eine Plattform geben“.

Gesagt, getan. Ganz klischeehaft unter der Dusche kam die Idee für den Namen „Krimi und Keks“ – und so gibt es seit Februar 2015 unter www.krimiundkeks.de sowohl Backrezepte als auch Buchbesprechungen zu lesen.

„Mir ist wichtig, dass jeder meine Rezepte nachbacken kann, egal ob Backanfänger oder Tortenprofi“, betont Rausch. Deshalb gibt es bei ihr auch keine mehrstöckigen, kunstvoll aufgestapelten und reichlich mit Fondant überzogenen Torten, sondern alltagstaugliche Kuchen: „Bei mir vergeht kein Wochenende ohne Gebäck. Und sei es nur etwas Kleines.“



DAS REZEPT

Winterliche Cake Pops

von Christina Rausch

Für den Kuchenteig

- 250 Gramm weiche Butter
- 125 Gramm Zucker
- ein Esslöffel Vanillezucker
- vier Eier
- 200 Gramm gemahlene Mandeln
- 250 Gramm Mehl
- ein Päckchen Backpulver
- 100 Milliliter Milch



Die Butter mit dem Zucker aufschlagen, nacheinander Eier hinzufügen, die Mandeln, das Mehl und das Backpulver unterrühren und zum Schluss die Milch hineingeben. Wenn der Teig zu fest sein sollte, etwas mehr Milch nehmen. In einer Kastenform für eine Stunde bei 170 Grad Celsius auf der mittleren Schiene bei Ober-Unter-Hitze backen.

Für die Cake Pops

- Frischkäse
- Kuchenglasur in dunkel und hell
- Dekoration: Streusel, Glitzer, etc.

Den Kuchenteig zerbröseln (eine Kastenform ergibt 60 Cake Pops), ein bis zwei Löffel Frischkäse untermischen und gut verkneten, bis eine weiche pappige Masse entsteht – von der Konsistenz etwa wie Marzipan. Daraus walnussgroße Kugeln formen, in den Kühlschrank legen und fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Glasur schmelzen. Die Kugeln nach und nach aus dem Kühlschrank holen, auf einen Stiel stecken, in die Glasur tunken, abtropfen lassen, verzieren und trocken werden lassen.

Christina Rausch aus Caldern bloggt regelmäßig Rezepte und Rezensionen unter www.krimiundkeks.de
Fotos: Katharina Kaufmann-Hirsch, Pixabay; Grafik: Nikola Ohlen

Erfunden in England

Erfunden wurden die bunten Kuchen-Lutscher im Jahr 2008 von der Engländerin Angie Dudley. Die Mutter entwickelte eines der ersten Cake-Pops-Rezepte in einer kleinen Backstube in London. Als sie die Fotos von ihren rosa Leckerbissen in ihrem Internet-Blog veröffentlichte, breitete sich die Begeisterung und Faszination rasant aus. Bald darauf waren Cake-Pops sogar in ausgesuchten Kaufhäusern in London erhältlich. Zudem verbreiteten sich Rezepte und Zubereitung schnell auch in andere Länder. Fast kein Kindergeburtstag kommt mehr ohne die bunt

verzierten süßen Gebäckkugeln aus.

Mittlerweile gibt es nicht nur die unterschiedlichsten Arten der Zubereitung, sondern auch verschiedene Backutensilien, wie Cake-Pops-Backformen oder sogenannte Cake-Pops-Maker, die ähnlich wie ein Waffeleisen funktionieren und in die der flüssige Teig gegeben und anschließend gebacken wird.

Angie Dudley rollt die Cake Pops übrigens ganz einfach per Hand, wie sie in ihrem Basisrezept auf ihrem Blog www.bakerella.com schreibt.

Etwas Kleines wie Cake Pops zum Beispiel. Die Kugeln und Herzen werden jetzt aus dem Kühlschrank geholt, allerdings einzeln nach und nach. Erst kommen vorsichtig die Stiele hinein, dann die Glasur und die Dekoration außen herum. Zwischendurch wandern die Pops immer wieder in den Kühlschrank zum Festwerden. „Wer richtig weiße Kugeln haben möchte, sollte Vanille-Glasur

verwenden“, empfiehlt Rausch und: „Mit fertiger Kuchenglasur geht es einfacher, denn Kuvertüre aus geschmolzener Schokolade braucht ziemlich lange zum Aushärten.“

Die Dekoration kann man ganz schlicht halten oder viel Leidenschaft hinein stecken – so wie Christina Rausch das bei all ihren Backwerken macht. Hauptsache ist, es schmeckt am Ende lecker.

