



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,
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 |