

Cakepop Kirsche

Zutaten

Teig 25-30 Stück:

230 g Zucker
85 g weiche Butter
95 ml Öl
3 Eier
95 ml Milch
95 ml brauner Rum
245 g Mehl
3 TL Backpulver
1 TL Salz
3/4 P. Vanille-Puddingpulver

Deko 25-30 Stück:

2 cl ECKES-Edelkirsch
3 – 4 El Kirschmarmelade (am besten ohne Stückchen)
Rote Candymelts
Kokosfett zum verdünnen
Grünes Fondant

Teig

Den Ofen auf 165°C vorheizen, Springform einfetten, für den Rumkuchen den Zucker mit der Butter vermengen, dabei das Öl hineinlaufen lassen und nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Puddingpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Rum unterrühren. Teig in die Springform geben und auf mittlerer Schiene ca. 50 bis 60 Min. backen, bis der Rumkuchen goldbraun ist, danach gut abkühlen lassen.

Ca. 1 cm dick den Rand vom Rumkuchen abschneiden (der kann weg oder so vernascht werden). Den Rest des Rumkuchens in eine große Schüssel geben und zerbröseln. Die 2 cl ECKES-Edelkirsch und die Kirschmarmelade hinzugeben und alles gut verkneten, bis der Cake Pops Teig eine gute Konsistenz hat, sodass sich gut Kugeln rollen lassen, ohne dass sie wieder zerfallen. Nun aus dem Teig jeweils 20 g große Kugeln formen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen, die Kugeln anschließend in den Kühlschrank stellen, mindestens 15 Min., besser eine halbe Stunde.

Dekoration

Die Candymelts derweil über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit etwas Kokosfett leicht verdünnen, da sie sonst recht zähflüssig sind.





In die gekühlten Kugeln nun mit einem Cake Pops Stick etwa 1 cm tiefe Löcher vorstechen. Die Cake Pops Sticks jeweils 1 cm tief in die geschmolzenen Candymelts eintauchen und anschließend in die vorgestochenen Löcher der Teigkugeln stecken, um die Stiele an den Kugeln festzukleben.

Die bestellten Cake Pops noch einmal für ca. 15 Min. kalt stellen, dann komplett mit Glasur überziehen und nach Belieben mit Blättern aus Fondant dekorieren

Tipp: Ankleben mit Blütenpaste oder Puderzuckerglasur.

Weitere Rezepte unter: www.eckes-edelkirsch.de