

Schwarzwälder Kirsch Cakepops



Zutaten

Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
60 g Kakao
150 g Kirschsafte und/ oder
Saure Kirschmarmelade

Für das Frosting:

75 g Butter oder Pflanzen bzw. Kokosfett
100 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Puderzucker
60 ml ECKES Edelkirsch,
100 g Kirschen, getrocknete (fein gehackt)
100 g Schokolade, Edelbitter oder Schoko-
drops

Für die Dekoration:

500 g weiße Kuvertüre
25 g Kokosfett
kandierte halbierte Kirschen

Teig

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier hinzugeben. Trockene Zutaten mischen und langsam in die Buttermischung sieben.

Das Ganze auf ein Backblech geben und bei 180° Umluft etwa 50 Min. Umluft backen.
Tipp: Am besten mit der Stäbchenprobe immer mal wieder schauen.

Frosting

Butter und Frischkäse mit dem Mixer gut vermengen, Puderzucker und ECKES Edelkirsch dazu geben. Den ausgekühlten Teig komplett in das Frosting bröseln. Alles gut vermengen und nun auch die gehackten Kirschen und die gehackte Schokolade mit den Händen unterheben. Alles zu kleinen Kugeln formen und im Kühlschrank für 1-2 Stunden kalt stellen.

Die Schokolade zum Überziehen über dem Wasserbad schmelzen. Die Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen, Lollistiel in die Kuvertüre tauchen und in die Kugeln stecken. Vor dem Überziehen noch mal für mindestens 30 Min. in den Froster damit die Kuvertüre beim Überziehen schneller anzieht.

Dekoration

Die eiskalten Kugeln mit Stielen aus dem Froster nehmen, in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und oben eine kandierte Kirsche auf den Cake Pop setzen.

