



Kleine Kuchen am Stiel

Wie Cake-Pops zur Resteverwertung taugen

16. Februar 2022, 4:49 Uhr / Quelle: dpa /

Herrsching/München (dpa/tmn) - Sie sorgen als Hingucker auf Kuchenbuffets oder Kindergeburtstagen für den Wow-Faktor: bunte Kuchen-Lollis, die auch Cake-Pops genannt werden - eine Wortschöpfung aus dem englischen «cake» (Kuchen) und «lollipop» (Lolli). Verblüfft fragt man sich dann: Wie kommt der Kuchen bloß auf den Stiel?

Zu diesem Ziel führen gleich zwei Wege: Bei der ersten Variante backt man kleine Kuchen-Kugeln aus klassischem Rührteig und spießt sie anschließend auf. «Der Teig sollte wirklich ganz einfach sein - also ohne Zutaten wie Rosinen oder Nuss-Stücke. Sonst fallen die Cake-Pops später auseinander», sagt die Backbuchautorin Christa Schmedes («Cake-Pops. Kuchenpralinen am Stiel»). Solche stückigen Zutaten hebt man sich, so rät Schmedes, besser für die Verzierung auf.

Bei der zweiten Variante kommt bereits gebackener Kuchen zum Einsatz. «Der Kuchen wird einfach zerkrümelt und mit etwas Frischkäse - auf Wunsch auch fettarm - vermengt», erklärt Kathrin Runge, die auf ihrem Foodblog «Backen macht glücklich» Cake-Pops-Rezepte zeigt. So entsteht eine Masse, die sich mit den Händen zu Kugeln rollen und auf den Stiel stecken lässt.

Diese Zubereitungsart eignet sich prima, um Kuchen-Unfälle zu kaschieren. Ist etwa ein Kastenkuchen zerbrochen oder etwas zu trocken geraten, fällt das gar nicht mehr auf, sobald er sich in einen bunten Strauß Cake-Pops verwandelt hat.

Aus alten Keksen lassen sich Cake-Pops zaubern

Auch Fertig-Kuchen oder Kekse, die in der offenen Tüte trocken geworden sind, lassen sich zerkrümelt zu Cake-Pops verarbeiten. Daran ist nicht nur praktisch, dass sich Reste aufbrauchen lassen, sondern auch, dass der Ofen kalt bleiben kann.

WEITERLESEN NACH DER ANZEIGE

Weil's um mehr als Geld geht.

[Mehr erfahren](#)

ANZEIGE

Weil's um mehr als Geld geht.

[Mehr erfahren](#)

Geschmacklich lassen sich die Cake-Pop-Varianten auf Krümel-Basis in verschiedene Richtungen schicken. Eine Kombi, die Kathrin Runge besonders mag, sind Cake-Pops aus zerkrümelten Zitronenwaffeln und Frischkäse. Anschließend überzieht sie die Kugeln am Stiel mit weißer Kuvertüre und bestreut sie mit Zitronenabrieb. «Auch Orangensaft, Zimt oder Fruchtojoghurt sorgen dafür, dass Cake-Pops alles andere als langweilig schmecken», sagt Runge.

Erste Hilfe für die richtige Konsistenz

Egal ob Kuchen oder Kekse, die Grundlage für die Cake-Pops sind: Mitunter ist es etwas knifflig, die richtige Konsistenz zu finden, damit die Kugeln beim Aufspießen und Dekorieren nicht zerbrechen. Ist die Cake-Pop-Basis zu feucht, schickt man sie für eine Viertelstunde in den Kühlschrank oder fügt noch mehr Krümel hinzu. Ist die Masse zu trocken, kann ein Klecks Joghurt oder Frischkäse helfen.

WEITERLESEN NACH DER ANZEIGE

Schon heute.

Sofort verfügbar, kostenlose Lieferung: dein Mercedes-Benz im Online Store.

[Angebote entdecken](#)

Mercedes-Benz

Außerdem sollte man darauf achten, dass die Cake-Pops nicht zu groß werden. «Damit die Kugeln gut auf den Stielen halten, hilft es, die Enden vorab in Kuvertüre einzutauchen und dann die Cake-Pops draufzusetzen», sagt Runge.

Silikonformen und Cake-Pop-Maker als Küchenhelfer

Wer keine Lust auf Krümel-Kram hat und den Rührteig direkt als kleine Kugeln ausbacken will, braucht die passende Form. Das kann etwa eine Backform aus Silikon sein. «Die sind praktisch, weil sie nicht eingefettet werden müssen und sich die kleinen Kuchen nach dem Backen daraus einfach lösen lassen», sagt Schmedes.

Wer es noch einfacher mag, schafft sich einen Cake-Pop-Maker an. Das Gerät ähnelt einem Waffeleisen: Kuchenteig in die Mulden füllen, Deckel drauf, einige Minuten ausbacken lassen - fertig.

Deko: Kuvertüre, Konfitüre und jede Menge Streusel

Vollständig sind Cake-Pops erst, wenn sie in Glasur und Deko gehüllt sind. Hier kann man frei seinen Vorlieben folgen. Beim Verzieren sollten laut Schmedes die Kuchen-Bällchen aber gut ausgekühlt sein.

ANZEIGE

Schon heute.

Sofort verfügbar, kostenlose Lieferung: dein Mercedes-Benz im Online Store.

[Angebote entdecken](#)

Mercedes-Benz

Wer es klassisch will, taucht die kleinen Kuchen in geschmolzene Kuvertüre und bestreut sie mit Streuseln oder Zuckerperlen. Lebensmittelfarbe, die in weiße Kuvertüre eingerührt wird, lässt die Cake-Pops optisch richtig knallen. «Gut schmeckt auch, wenn man die Cake-Pops zunächst mit etwas erwärmter Aprikosenkonfitüre bestreicht und sie dann in die Glasur taucht», schlägt Schmedes vor.

Damit frisch überzogene Cake-Pops keine Macken bekommen, lässt man sie stehend auskühlen. Runge sticht die Spieße etwa in ein Stück Styropor. «Alternativ kann man auch ein Nudelsieb umdrehen und die Spieße in die Löcher schieben oder die Cake-Pops in Gläser stellen», so die Foodbloggerin.

Literatur:

Christa Schmedes: «Cake-Pops. Kuchenpralinen am Stiel», Gräfe und Unzer, 64 Seiten, 14,99 Euro, ISBN-13: 978-3-833838774.

ANZEIGE

Schon heute.

Sofort verfügbar, kostenlose Lieferung: dein Mercedes-Benz im Online Store.

[Angebote entdecken](#)

Mercedes-Benz

© dpa-infocom, dpa:220215-99-136400/5

[Cake-Pops-Rezepte auf dem Blog "Backen macht glücklich"](#)