Torten & Kuchen

Kernöl-Cake Pops

Nachspeise
Rezeptart

75 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

ca. 2 Stunden Back- und Kühlzeiten

Zutaten für 10 Portionen

Kernölkuchen:
2 Eier (M)
80 g Zucker
50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
70 g geschmolzene Butter
150 g Dinkel- oder Weizenmehl glatt
½ Pkg. Backpulver

200 g cremiger Frischkäse
1 Becher (200 g) dunkle Kakao-Glasur
gefriergetrocknete Himbeeren
kleine bunte Zuckerperlen
20 lange Cake Pops-Stiele

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen, kleine Auflauf- oder Kastenform befetten und bemehlen.
Für den Kuchenteig zuerst Eier mit Zucker schaumig schlagen, Fett kurz einrühren und restliche Zutaten zügig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Auflaufform füllen und für 30 bis 40 Minuten backen. Kuchen anschließend aus der Form stürzen und gut auskühlen lassen.
Den kalten Kuchen zerbröseln, mit Frischkäse zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus 16 bis 20 gleich große Kugeln formen und auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Tablett geben. Die Glasur zum Schmelzen bringen, jeweils ein Stielende eintauchen, erst dann in eine Kugel stecken und die so vorbereiteten Cake Pops für mindestens ein Stunde in den Kühlschrank stellen.
Währenddessen die Himbeeren pulverisieren und zum Entfernen der Kerne sieben. Bei Bedarf die Kakao-Glasur erneut schmelzen.
Die gekühlten Cake Pops in die flüssige Glasur tunken, mit Himbeerpulver und/oder Zuckerperlen bestreuen und zum Trocknen in ein hohes Glas geben.

Tipp: Cake-Pops halten sich im Kühlschrank 3 bis 4 Tage. Die Variante mit den Zuckerperlen eignet sich gut für Kinderparties. Die getrockneten Himbeeren dagegen liefern ein einzigartiges süß-säuerliches Geschmackserlebnis eher für Erwachsene.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch