

# **EASY** **CAKEPOPS!**



KAY-HENNER MENGE

**EASY**

**CAKEPOPS!**

Schnelle Kuchen am Stiel – ohne Backen

**südwest**



# Inhalt

<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>6</b>
»Oh! Cakepops!!!«	<b>6</b>
<i>Easy Cakepops – Schritt für Schritt in Form gebracht</i>	<b>8</b>
<i>Alles schön aus einem Guss – Kuchenlollis glasieren</i>	<b>10</b>
<i>Hilfreiches Zubehör bei der Cakepop-Herstellung</i>	<b>12</b>
<i>Kuchen zum Selberbacken</i>	<b>14</b>
<b>EINFACH AM BESTEN</b>	<b>16</b>
Unerwartet schnell gemachtes Vergnügen mit Stiel will gleich vernascht werden	
<b>FANTASIEVOLL GEFÜLLT</b>	<b>40</b>
Ungeahnt und mit doppeltem Genussfaktor: »Easy Cakepops« – außen bunt & innen saftig	
<b>ÜBERRASCHEND SCHÖN</b>	<b>60</b>
Unvermutet: Beeindruckende »Easy Cakepops« schaffen Erstaunen bei vielen Gelegenheiten	
<b>DIE CAKEPOP-PARTY</b>	<b>78</b>
Mit Familie & Freunden gemeinsam Kuchenkugeln rollen, bunt verzieren und verputzen	
<b>VERZIEREN, VERPACKEN, VERSCHENKEN</b>	<b>88</b>
Kreative Dekoideen und vielfältige Verpackungsmöglichkeiten für Ihre »Easy Cakepops«	
<i>Rezeptregister</i>	<b>94</b>
<i>Über den Autor/Bezugsquellen</i>	<b>95</b>
<i>Über dieses Buch/Impressum</i>	<b>96</b>

# »Oh! Cakepops!!!«

Diesen freudigen Ausruf sollten Sie sich merken, denn den werden Sie von nun an häufig hören, wenn Sie die kleinen Kuchen am Stiel als Gastgeschenk mitbringen, auf Ihrer gedeckten Kaffeetafel stilvoll präsentieren oder Cakepops als modernen Geburtstagskuchen überreichen. Kurz: immer dann, wenn Sie mit bunten Akzenten aus dem Alltag einen Sonntag machen.

»Easy Cakepops« sind absolut unkompliziert in der Herstellung: Fertig gekaufte, zerbröselte Kuchen, Kekse oder Muffins werden mit Creme verknetet, zu Kugeln geformt, gekühlt, auf Stiele gesteckt und anschließend dekorativ verziert. Das kann wirklich jeder, und beim Verzieren sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt!

Mit den »Easy Cakepops«-Rezepten in diesem Buch sind Sie anderen Cakepop-Fertigern einen entscheidenden Schritt voraus, denn hier werden als Basis ausschließlich Fertigmöbel oder anderes Gebäck aus dem Supermarkt verwendet. Das spart einiges an Zeit, und Sie können Ihr Augenmerk auf das Verzieren legen. Denn die Verzierung macht einen Cakepop ja aus!

## Hinweise zu den Rezepten

Bitte verstehen Sie die »Easy Cakepops«-Rezepte in diesem Buch als Anregungen. Lassen Sie Ihrer Fantasie bei der Dekoration der Stielkuchen freien Lauf.

Die Fertigmöbel verschiedener Hersteller fallen unterschiedlich aus. Daher ist es ratsam, sich an die Gewichtsangabe im Rezept zu halten. Ist der Inhalt der Verpackung höher als im Rezept, schneiden Sie vom Kuchen etwas ab. Geringere Inhalte können Sie einfach durch die Zugabe von neutralen Butterkeksen ergänzen. Arbeiten Sie nach dem Zerbröseln nicht gleich die gesamte Creme unter. Denn wenn die Kuchenmischung zu weich wird, lassen sich die Cakepops schlecht in Form bringen oder rutschen beim Glasieren von ihren Stielen.

## Selbst gebackene Kuchen und Kuchenkugeln

Wenn Sie den Kuchen für Ihre »Easy Cakepops« selbst backen möchten, finden Sie auf Seite 14/15 zwei leicht zuzubereitende Kuchenrezepte mit je einer Variante. Und wer sich das Abmessen der Zutaten sparen möchte, greift einfach auf seine Lieblingsbackmischung aus dem Supermarkt zurück. Im Haushaltswarenhandel oder im Internet finden Sie elektrische Geräte, mit denen Sie ganz einfach Kuchenkugeln selbst backen können. Die Geräte arbeiten ähnlich wie Waffeleisen. Achtung: Backen Sie die Cakepops nach den Rezepten des Herstellers. Für die »Easy Cakepops«-Rezepte werden grundsätzlich Fertigbackwaren verwendet.

## »Easy Cakepops« – Fragen & Antworten rund um die Produktion der kugeligen Kuchen am Stiel

### Was tun, wenn die Cakepop-Masse zu weich geraten ist?

Keine Sorge, die Masse lässt sich ganz einfach retten! Eine Möglichkeit: Sie mahlen Butterkekse oder Zwieback im Mixer zu Bröseln und arbeiten diese esslöffelweise unter, bis die richtige Konsistenz der Masse (siehe Seite 8) erreicht ist. Oder Sie mischen auf die gleiche Weise Semmelbrösel unter die zu weiche Masse.

### Was tun, wenn nur noch wenig Glasur im Topf ist?

Zunächst schaben Sie Glasurreste mit einem kleinen Teigschaber vom Rand zur Mitte des Topfes. Mithilfe des Schabers oder eines langstieligen Löffels können Sie nun die Glasur über die verbliebenen Kuchenlollis träufeln. Übrigens lassen sich so auch mögliche Lücken im Überzug Ihrer »Easy Cakepops« schließen.

### Wie trocknet Kuchenglasur am besten?

Die glasierten »Easy Cakepops« trocknen rundum gleichmäßig und vor allem unversehrt, wenn Sie beim Aufstellen in dem Styroporblock (o.Ä., siehe Seite 12) ausreichend Abstand lassen.

### Wie lange können Cakepops aufbewahrt werden?

Erfahrungsgemäß werden die Kuchenlollis nicht alt. Am besten bewahren Sie Ihre Backkunstwerke im Kühlschrank oder im kalten Keller auf. Dort sollten die Cakepops aber nicht länger als drei Tage verweilen. Zum Einfrieren sind Cakepops nicht geeignet, denn beim Auftauen würde die Glasur leiden. Im Voraus gerollte, unglasierte Kuchenkugeln können Sie im Kühlschrank mit Frischhaltefolie abgedeckt oder in fest schließenden Kunststoffdosen verpackt zwei Tage aufheben.

### Kann man restliche Cakepop-Glasur weiterverwenden?

Direkt nach der Cakepop-Produktion können Sie die übrige Glasur in ein Schraubdeckelglas füllen und offen abgekühlt verschlossen kalt stellen. Zur Wiederverwendung die Glasur im Glas in einem Wasserbad erneut erwärmen.

 **Hilfreich**  
**Weitere Tipps für Sie**

# Easy Cakepops – Schritt für Schritt in Form gebracht

Am besten lassen sich Cakepops zubereiten, wenn der Kuchen leicht gekühlt ist und die Zutaten für die Creme zimmerwarm sind.

**1** Zuerst wird der Kuchen zerbröseln: Dazu schneiden Sie den Kuchen in grobe Stücke und zerkleinern ihn am besten im Mixer fein weiter. Oder Sie bröseln ihn mit den Händen klein. Nun wird die nach dem jeweiligen Cakepop-Rezept

zubereitete Creme erst mit einem Teigschaber oder Löffel, dann mit den Händen unter die Brösel gearbeitet.

**2** Die Kuchenmischung hat die richtige Konsistenz, wenn sie sich wie festes, aber formbares Knetgummi anfühlt. Damit Ihre Cakepops gleichmäßig groß werden, muss die Masse portioniert werden. Hilfreich ist hier eine digitale



Küchenwaage, auf der Sie 30-Gramm-Portionen abwiegen.

**3** Aus den Teigportionen rollen Sie nun mit den Händen glatte Kugeln. Geben Sie jetzt die gerollten Kuchenkugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten großen Teller (oder einer Platte) für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. **Übrigens** Mit einer Kugelform (siehe Seite 13) erhalten Sie perfekte Teigbällchen.

**4** Während die Cakepops kühlen und fest werden, können Sie die Glasur schmelzen. Dann versehen Sie Ihre Cakepops portionsweise mit Stielen (die anderen Cakepops bleiben währenddessen im Kühlschrank): Tauchen Sie einen Stiel

fingerbreit in die Glasur und stecken Sie ihn sofort ebenso tief in einen Cakepop. Dann lassen Sie den Cakepop kurz ruhen, damit die Glasur fest und so verhindert wird, dass sich der Cakepop beim Glasieren dreht oder vom Stiel rutscht.

**5** Jetzt werden die Cakepops einzeln mit Glasur überzogen: Fassen Sie den Kuchenloli am Stiel, tauchen Sie ihn tief in die Glasur, bis er vollständig damit überzogen ist, dann lassen Sie die überschüssige Glasur abtropfen. Dabei halten Sie den Stiel in einer Hand und klopfen vorsichtig mit der anderen Hand auf die haltende Hand. Die glasierten Kuchenlollis stecken Sie zum Abkühlen und Trocknen in einen am besten mit Frischhaltefolie abgedeckten Styroporblock.



# Alles schön aus einem Guss – Kuchenlollis glasieren

Ihre »Easy Cakepops« sollen in erster Linie durch ihr auffallendes Aussehen bestechen. Dass sie dazu noch selbst gemacht sind und hervorragende innere Werte aufweisen, macht die trendigen Kuchen am Stiel zu etwas ganz Besonderem. Um Cakepops zu umhüllen, gibt es mehrere Möglichkeiten:

## **Schnell & einfach** **Mit Kuchenglasur**

Eine tolle Erleichterung zum farbigen Überziehen von Cakepops und anderem Gebäck ist Kuchenglasur, die Sie im Supermarkt im Backregal finden. Inzwischen gibt es Glasur auch in unterschiedlichen Farben und in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Der Biss durch die süße Kuchenglasur ist weicher als durch einen knackigen Kuvertüreüberzug.

Wie Kuvertüre und Glasurlinsen (siehe Seite 11) ist auch Kuchenglasur fest, wenn Sie sie kaufen. Im Gegensatz zur Kuvertüre muss die Überzugsmasse jedoch nicht gehackt werden, sondern wird einfach in einer Metallschüssel (siehe Seite 13) über einem warmen bis heißen Wasserbad (oder nach Packungsanweisung) geschmolzen. Um den Vorgang zu beschleunigen und

damit die Glasur gleichmäßig schmilzt, können Sie sie mit einem kleinen Teigschaber aus Silikon gelegentlich vom Rand zur Mitte rühren. Das Ergebnis ist eine relativ dünnflüssige glatte Glasur, die auf den glasierten Cakepops schnell fest wird. Deswegen sollten Sie die Schüssel mit der Glasur über dem Wasserbad auf der ausgeschalteten Kochstelle stehen lassen, bis alle Cakepops überzogen sind. Grundsätzlich ist das Arbeiten mit Kuchenglasur gelingsicher, allerdings verträgt die Glasur keinen direkten Wasserkontakt. Und: Weiße Kuchenglasur lässt sich ganz einfach bunt färben (siehe Seite 11).

**Tipp** Bei Cakepops aus dunklem Teig und mit heller Kuchenglasur überzogen, kann es sein, dass die Teigmasse durchschimmert. Hier können Sie sich helfen, indem Sie entweder die getrockneten Cakepops ein zweites Mal mit Glasur überziehen oder ein Drittel der im Rezept angegebenen Glasurmenge durch die gleiche Menge gehackte Kuvertüre ersetzen.

## **Praktisch & unkompliziert** **Die Mischung macht's**

Eine tolle Alternative zu einem reinen Überzug aus Kuchenglasur oder Kuvertüre ist eine



*Bevor die Glasur ganz fest wird, verzieren Sie Ihre Cakepops nach dem jeweiligen Rezept.*

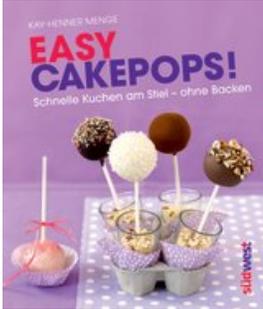
Mischung aus beiden. Für diese Glasur wird zunächst die Kuchenglasur wie beschrieben geschmolzen. Anschließend wird in der flüssigen Glasur gehackte Kuvertüre aufgelöst. Vorteil: Es muss nicht temperiert werden, und der Biss durch die Glasur ist herrlich cremig und weniger süß als bei reiner Kuchenglasur.

**Tipp** Weiße Kuvertüre, Kuchenglasur oder eine Mischung daraus lassen sich mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe aus dem Spezialitätenhandel bzw. via Internet ganz einfach bunt färben. Dabei lassen sich die Farben auch mischen, um z. B. Grün oder Orange zu bekommen.

### **Bunt & im Trend** **Glasurlinsen**

Bereits vorgefärbt sind Glasurlinsen bzw. Schmelzdrops (englisch candymelts oder candy-coating), die man im Spezialitätenhandel bzw. via Internet kaufen kann. Es gibt sie in vielen Farben und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die Linsen werden nach Packungsanweisung einfach im Wasserbad oder in der Mikrowelle geschmolzen.

Auch Glasurlinsen mögen keinen Wasserkontakt und lassen sich bei Bedarf im geschmolzenen Zustand mit Kokosfett geschmeidiger machen.



Kay-Henner Menge

### **Easy Cakepops!**

Schnelle Kuchen am Stiel – ohne Backen

Paperback, Broschur, 96 Seiten, 17,0 x 20,0 cm

ISBN: 978-3-517-09296-6

Südwest

Erscheinungstermin: September 2014

Schnell, einfach, aber besonders: Hier kommen die "Easy Cakepops": Genuss mit Sti(e), der nicht nur lecker schmeckt, sondern auch Spaß macht! Kleine Kuchenstücke werden geformt, auf Stiele gespießt und anschließend verziert. Das Buch bietet ganz einfache und schnelle Rezepte, denn alle Cakepops werden aus Keksen und fertigen Kuchen gemacht. Je nach Anlass werden sie dann besonders verziert – der Wow-Effekt ist garantiert! Überraschende Ideen für bunte Dekorationen und kreative Verpackungen, die aus den Cakepops wunderbare Geschenke zaubern, ergänzen die Sammlung. Als auf zum einfach-sti(e)lvollen Genuss!



[Der Titel im Katalog](#)