GEISTIGE HALLOWEEN CAKE-POPS: GEISTER, KÜRBISSE UND MUMIEN

ZUTATEN: für ca. 30 Stück

für den Schoko-Biskuit
5 Eier
160 g Zucker
125 g Mehl
50 g Speisestärke
30 g Backkakao
1/2 Pkg. Backpulver

für die Frischkäse-Masse
175 g Frischkäse (Philadelphia, weil nicht gesalzen)
60 g Butter
150 g Staubzucker
20 g Backkakao
2-3 EL Rum

für die Deko
für die Geister-Cakepops
1 Becher Glasur weiße Schokolade
40 g weiße Kuvertüre
Schoko Zuckerschrift dunkle Schokolade
(zB Dr. Oetker)

für die Mumien/Spinnennetz Cakepops
1 Becher Glasur Kakao
Schoko-Zuckerschrift (weiße und dunkle Schokolade)

für die Kürbis-Cakepops
Lebensmittelfarbe orange (oder rot und gelb)
Lebensmittelfarbe grün
Schoko Zuckerschrift dunkle Schokolade (zB Dr. Oetker)

ZUBEREITUNG:

Schoko-Biskuit
1) Eine Springform mit Backpapier auslegen - nicht fetten. Das Mehl mit Stärke, Backpulver und Kakao gut vermischen.

2) Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Dann die Eigelbe unterrühren. Nun die Mehlmischung daraufsieben und vorsichtig unterheben, so dass nicht so viel Luft aus dem Teig gerührt wird.

3) Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Bei 180°C Ober/Unterhitze 30-40 Min backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen. Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.
4) Teig mit den Fingern in einer Schüssel zerbröseln.

Frischkäse-Frosting:

5) Butter schmelzen lassen. Frischkäse glatt rühren und die zerlassene Butter gemeinsam mit Staubzucker, Rum und Kakao gut unterrühren.

Cakepops-Anleitung:

6) Die Frischkäsemischung unter die Kuchenkrümel mischen. Auf einer digitalen Küchenwaage ca. 30 Gramm schwere Teigstücke abwiegen und diese zu gleichmäßigen Kugeln formen. Je nachdem ob ihr Geister, Kürbisse oder Mumien-Cake Pops wollt: Die Form anpassen. Kürbisse: eine Kugel rollen und etwas platt drücken. Geister: eine Kugel rollen und ein kleines Zipferl (bzw. Kegel) formen. Die obere Spitze etwas krümmen. Mumien: Kugel formen. Nebeneinander auf einen Teller setzen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie durchgehärtet sind. Tipp: Alternativ kann man die Cake Pops Kugeln auch 10-15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

7) Glasuren laut Packungsanweisungen vorbereiten. Bei der weißen Glasur noch die weiße Kuvertüre einrühren, damit die Schokolade etwas mehr deckt.

a) Geister: die Kugeln auf einen Holzstab geben und in die weiße Glasur tunken. Antrocknen lassen. Mit dunkler Schokolade Augen und Mund spritzen. Auf dem Holzstab lassen oder runter geben, ganz wie ihr wollt.

b) Kürbisse: die andere Hälfte der weißen Schokolade mit oranger Lebensmittelfarbe (oder gelb +rot) einfärben. Die Kürbiskugeln ebenfalls auf einen Holzstab geben und in die orange Glasur tunken. Antrocknen lassen. 2 EL weiße Glasur aufsparen (in eine extra Schüssel geben und grün einfärben). Nachdem die orange Glasur getrocknet ist die grüne Schokolade oben etwas verteilen, antrocknen lassen und mit der dunklen Schoko-Zuckerschrift noch einen Punkt spritzen. Auf dem Holzstab lassen oder runter geben, ganz wie ihr wollt.

c) Mumien: Die Kugeln auf Holzstäbe geben und in die Kakaoglasur tunken. Antrocknen lassen. Mit der weißen Schoko-Zuckerschrift unter Drehen Fäden auf die Kugel spritzen. Wer mag kann noch Augen mit der dunklen Schoko-Zuckerschrift malen.

Es ist euch überlassen ob ihr nur Geister, nur Mumien oder alles gemischt ausprobieren wollt. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Für die Masse benötigt ihr allerdings schon 2 Stück Glasuren.