

# Karibische Cakesicles

## Zutaten

für ca. 6 Cakesicles

### für den Teig

80 g glattes Mehl  
4 g Backpulver  
40 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Ei  
50 ml Buttermilch (zimmerwarm)  
50 ml Pflanzenöl

### für die Cakesicles-Füllung

200 g Kuchenteig  
120 g Frischkäse  
170 g Ananasstücke (aus dem Glas)  
10 g Kokosraspeln  
2-3 EL Ananassaft  
1-2 EL Rum (optional)

### für die Schokohülle

270 g weiße Kuvertüre  
gelbe Lebensmittelfarbe  
optional: Zuckerstreusel, blaue  
Lebensmittelfarbe

### außerdem

1 Cakesicle Form für 6 Eis am Stiel  
6 Holzstäbchen



## Zubereitung

Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Eine kleine Springform (ø 16 cm) mit Backpapier auslegen.

Mehl und Backpulver vermischen. Zucker, Ei, Buttermilch und Pflanzenöl in einer separaten Schüssel verrühren, zur Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 12-14 Min. backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen.

Für den Schokoüberzug Kuvertüre fein hacken. 2/3 über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre sollte max. auf 40 Grad erhitzt werden. Rest unterrühren. Kuvertüre mit der Lebensmittelfarbe färben und gut umrühren. Cakesicleform mit Kuvertüre bestreichen, 2-3 Minuten anziehen lassen, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen. Hierfür die Form einfach umdrehen und ein wenig hin und her schütteln. Die Kuvertüre auffangen und wieder zur restlichen Kuvertüre

geben. Mit einem Eisstiel in die Öffnungen stechen, damit sie sich nicht mit der Kuvertüre verkleben. Cakesicleform für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre fest ist.

Währenddessen Kuchenteig zerbröseln und in eine Schüssel geben. Ananasstücke klein schneiden. Ananasstücke, Frischkäse, Kokosraspeln, Ananassaft und Rum zum Kuchenteig geben und zu einer saftigen Masse verkneten. Teigmasse in die Schoko-Cakesiclesform drücken. Stiele einstecken. Cakesicles mit Kuvertüre bedecken. Darauf achten, dass die Ränder sich schön verbinden. Cakesicles für etwa 1-2 Stunden in den Gefrierschrank legen, sonst bricht die Kuvertüre beim Herauslösen aus der Form. Danach aus der Form lösen und auftauen lassen.

Restliche gelbe Kuvertüre noch einmal schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen, in einen Einweg-Spritzbeutel geben und ein Gitter auf den Cakesicles auftragen. In jede Raute noch einen Punkt spritzen (Ananas-Muster).

Wer mag, kann zur gelben Kuvertüre etwas blaue Lebensmittelfarbe dazugeben (damit es grün ergibt) und in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Spitze abschneiden, kleine Blätter aufspritzen und sofort mit Streusel dekorieren.

Die Cakesicles halten etwa 2 Tage im Kühlschrank.