Artikel vom 27.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/oesterliche-cake-pops-saftiger-karottenkuchen-am-stiel

Österliche Cake Pops – saftiger Karottenkuchen am Stiel



Foto: Deli Reform

Zutaten (für 24 Stück):

Teig:

80 g Weizenvollkornmehl,

40 g Mandelgrieß,

1 TL Backpulver,

1 Prise Salz,

100 g Karotten,

100 g Margarine,

80 g Rohrohrzucker,

2 Eier,

20 g Puderzucker,

40 g Frischkäse.

Topping:

250 g weiße Schokolade,

optional Lebensmittelfarbe,

Streusel nach Belieben.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig das Weizenvollkornmehl mit dem Mandelgrieß, dem Backpulver sowie einer Prise Salz vermengen. Die Karotten schälen und fein reiben. 60 g Margarine zusammen mit dem Rohrzucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier zugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterheben und mit den geraspelten Möhren vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausbreiten, im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten goldgelb backen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Für die Cake Pops den Karottenkuchen grob zerbrechen. Die übrigen 40 g Margarine schaumig schlagen und anschließend mit dem Puderzucker sowie dem Frischkäse vermengen. Anschließend mit dem zerbröseltem Karottenkuchen zu einer formbaren Masse verkneten. Den Teig in 24 gleichmäßige Portionen teilen und oval zu Eiern formen. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und nach Belieben mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Cake-Pop-Stiele etwa 1 cm tief in die weiße Schokolade tauchen und die modellierten Eier aufspießen und für 5 bis 10 Minuten kaltstellen. Abschließend die Eier mit der Schokolade überziehen, etwas abtropfen lassen und die Cake Pops nach Lust und Laune mit Streuseln verzieren.

Tipp: Den Karottenkuchen zusätzlich mit etwas Orangenabrieb sowie einer Prise Zimt verfeinern. Mit etwas Geschick und Fondant oder Marzipan lassen sich auch kleine Häschen oder Küken formen.

Deli Reform