



Fledermaus Cake Pops

Vorsicht bissige Kuchen!

Zubereitung

1. Den Rührkuchen in einer Schüssel mit den Händen zerkrümeln. Frischkäse, Butter und gesiebten Puderzucker dazugeben und gut vermischen.
2. Aus dem Teig 18 – 20 tischtennisballgroße Kugeln formen und in den Kühlschrank stellen.
3. Den schwarzen Fondant mit etwas Puderzucker dünn ausrollen und für jeden Cake Pop die Flügel ausschneiden (vorher eine Schablone anfertigen), am besten noch ein paar Flügel als Reserve einplanen. Außerdem für jede Fledermaus noch zwei Öhrchen formen. Aus dem weißen Fondant die Augen und Zähne ausschneiden. Mit dem schwarzen Fondant noch Pupillen für die Augen formen und auf das Weiße drücken. Den zurechtgeformten Fondant trocknen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und in ein hohes Glas füllen. Die Cake Pops aus dem Kühlschrank holen. Je einen Stiel circa 1 cm in die Schokolade tauchen und in eine Kugel stecken. Nochmals kurz in den Kühlschrank geben. Anschließend die Cake Pops in die Schokolade tauchen und komplett ummanteln. Danach trocknen lassen.
5. Die Verzierung mit etwas zähflüssiger Schokolade anbringen. Dabei am besten eine Pinzette zur Hilfe nehmen, da der Fondant durch die Körperwärme wieder weich wird.
6. Die fertigen Cake Pops bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 60 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 300 g Zartbitter Schokolade

Weitere Zutaten

- 300 g fertigen Rührkuchen (am besten selbst gebacken)
- 150 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- Schwarzen + weißen Fondant
- 18 - 20 Cake Pop Stiele