



Dr. Oetker

Cake Pops

CUPCAKES

Whoopies



Weltbild

Cake Pops
CUPCAKES
Whoopies

Dr. Oetker

Cake Pops
CUPCAKES
Whoopies

VORWORT

Die neuen Gebäck-Favoriten in Coffeeshops, trendigen Konditoreien und bei leidenschaftlichen Do-it-yourself-Bäckerinnen heißen, Cake Pops, Whoopies & Cupcakes. Egal, ob zuckersüße Küchlein am Stiel, verführerische Keks-Sandwiches oder farbenfrohe Toppings auf den Cupcakes: Die geschmackvollen Schönheiten sind die perfekte Alternative zum schlichten Kuchenstück. Und ihre Fingerfood-Größe macht sie zum Highlight auf jedem Party-Buffet.

Cake Pops – kleines, feines Naschwerk und mit Sti(e)l – werden entweder aus Kuchenkrümeln und einer Creme geformt oder im Cake-Pop-Maker bzw. in -Blechen gebacken, um anschließend mit allerlei Pomp zu kleinen kulinarischen Kunstwerken garniert zu werden. Ein bisschen Glamour in Form von Zuckerperlen, Glitzerstreuseln und zarten Marzipanblüten darf hier nicht fehlen.

Deutlich weniger aufwändig, aber ein ebensolcher Garant für beeindruckte Freunde, Arbeitskollegen und Partygäste: Whoopies! Zwischen zwei zarten, weichen Kekshälften machen sich luftig aufgeschlagene Cremes in verführerischen Farben und Aromen breit.

Wenn es etwas mehr sein darf, empfehlen wir Cupcakes. Sie sind so wunderbar wandelbar! Das Topping aus Sahne, Crème fraîche, Mascarpone oder Quark, vielleicht noch gefärbt in zartes Rosa, schickes Dunkelbraun oder leuchtendes Lila und schließlich edel aufgehübscht mit allem, was das Herz begehrt: Frische Früchte, knackige Nüsse, essbare Blüten, feine Schokoladenlocken, bunte Streusel oder rosa Herzen erzielen mit kleinem Aufwand große Wirkung. Dazu einen Cappuccino oder Latte macchiato und der Genuss ist perfekt.

Wir haben alle Rezepte für Sie ausprobiert und so beschrieben, dass Sie Ihnen garantiert gelingen.



Knusperkugeln 24 Stück

PRO STÜCK: E: 2 g, F: 11 g, Kh: 15 g, kJ: 697, kcal: 166, BE: 1,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Stunden, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: etwa 20 Minuten

FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

125 g Butter oder Margarine
(zimmerwarm)

50 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

75 g Haselnuss-Krokant

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

½ Pck. (30 g) Garant Vanille-
Pudding-Pulver

200 ml Milch (1,5 %)

50 g Butter (kalt)

ZUM GARNIEREN:

250 g Kuchenglasur Hell oder Dunkel

40 g Cornflakes

evtl. 1 EL Nonpareilles (Zucker-
perlchen)

1 Springform (Ø 24–26 cm)

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für die Cake-Pop-Masse sehr weiche Butter oder Margarine sowie Zucker und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Krokant und Backpulver gut vermischen. Die Mehlmischung mit einem Schneebesen unter die Eier-Fett-Masse heben. Den Teig in die Springform (Boden gefettet und gemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 20 Minuten backen.**

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Inzwischen Pudding-Pulver in eine hitzebeständige Schüssel geben. Milch in einem Topf aufkochen, dann unter Rühren zu dem Pudding-Pulver geben. Den Pudding etwa 1 Minute mit einem Schneebesen verrühren. Die Butter in kleinen Stückchen hinzugeben. So lange rühren, bis keine Butterstückchen mehr zu sehen sind. Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6. Den Kuchen in einer Rührschüssel mit den Händen zerbröseln. Pudding hinzugeben, mit dem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe so lange verkneten, bis sich die Brösel mit dem Pudding verbunden haben.

7. Die Cake-Pop-Masse zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen (je etwa 25 g) und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.



Knusperglück

8. Zum Garnieren Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Lollistiele etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann in die Teigkugeln stecken. Die Cake Pops etwa 30 Minuten in den Kühlschranks legen.

9. Die restliche Kuchenglasur nochmals schmelzen, dann in eine kleine Schale geben. Cornflakes mit der Hand etwas zerbröseln und unter die Glasur rühren. Die Cake Pops an den Stielen in die Knusperglasur tauchen, etwas abtropfen lassen und mit den Stielen in ein Stück Styropor stecken. Cake Pops nach Belieben mit Nonpareilles bestreuen. Die Glasur trocknen lassen.

Energiebällchen 20 Stück

PRO STÜCK: E: 5 g, F: 11 g, Kh: 17 g, kJ: 798, kcal: 191, BE: 1,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde, ohne Kühlzeit

ZUM VORBEREITEN:

150 g Sonnenblumenkerne

FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

250 g getrocknete Aprikosen

150 g Marzipan-Rohmasse

4 EL kernige Haferflocken

ZUM GARNIEREN:

200 g weiße Kuvertüre

20 g Pflanzenfett (zum Braten, Frittieren und Kochen)

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, dann auf einen Teller geben.

2. Für die Cake-Pop-Masse Aprikosen in sehr feine Stückchen hacken, am besten in einem Blitzhacker. Aprikosenstückchen mit Marzipan und Haferflocken sorgfältig verkneten. Die Masse zwischen den Handflächen zu Kugeln (je etwa 20 g) rollen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

3. Zum Garnieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Pflanzenfett in grobe Stücke schneiden. Kuvertüre und Pflanzenfett zusammen im Wasserbad schmelzen (siehe Ratgeber S. 185).

4. Die Lollistiele etwa 3 cm tief in die Kuvertüre tauchen, dann in die Kugeln stecken. Die Cake Pops etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

5. Die Kuvertüre nochmals im warmen Wasserbad schmelzen. Cake Pops an den Stielen in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und dann rundherum vorsichtig in den Sonnenblumenkernen wälzen. Die Kerne leicht andrücken. Die Cake Pops mit den Stielen in ein Stück Styropor stecken. Kuvertüre trocknen lassen.

Tipps: Für ein bisschen Glamour einfach 1 Esslöffel goldene Nonpareilles (Zuckerperlchen) unter die Sonnenblumenkerne mischen. Die Cake Pops können in Frischhaltefolie gewickelt oder in gut schließenden Dosen etwa 6 Tage aufbewahrt werden.

ohne zu backen



Schoko-Mandel-Pops 25 Stück

PRO STÜCK: E: 5 g, F: 12 g, Kh: 14 g, kJ: 781, kcal: 187, BE: 1,0

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT: 15–20 Minuten je Backblech

FÜR DEN TEIG:

200 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

150 g Zucker

1 Prise Salz

30 g Weizenmehl

1–2 TL gem. Zimt

½ gestr. TL gem. Kardamom

200 g abgezogene, gem. Mandeln

ZUM GARNIEREN:

75 g gehobelte Mandeln

100 g Zartbitter-Schokolade
(etwa 50 % Kakaoanteil)

100 g Vollmilch-Schokolade
(etwa 30 % Kakaoanteil)

10 g Kokosfett

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Marzipan-Rohmasse grob raspeln. Ei und Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Salz in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

3. Mehl mit Zimt und Kardamom mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gemahlene Mandeln und Marzipanraspel kurz unterrühren.

4. Mit einem angefeuchteten Teelöffel 25 gleich große Portionen der Teigmasse abstechen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Die Kugeln mit soviel Abstand auf 3 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen, dass die Lollistiele oder Holzspatel noch eingeschoben werden können.

5. Je einen hitzebeständigen Lollistiel oder Holzspatel bis zur Mitte in die Teigkugeln stecken. Die Kugeln mit angefeuchteten Fingern etwas flach drücken, sodass dicke Taler entstehen.

6. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cake Pops **15–20 Minuten je Backblech backen.**

7. Die Backbleche auf Kuchenroste stellen. Die Cake Pops darauf erkalten lassen.

8. Zum Garnieren in der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, auf einen Teller geben und erkalten lassen.

9. Beide Schokoladensorten in kleine Stücke brechen. Die Schokoladenstücke mit dem Kokosfett im Wasserbad (siehe Ratgeber S. 185) schmelzen.



für Feinschmecker

10. Die Cake Pops mit dem Schokoladenguss bestreichen, von beiden Seiten mit Mandeln bestreuen und auf 1 Stück Backpapier legen. Den Guss trocknen lassen.

Cookie Pops 8–10 Stück

PRO STÜCK: E: 2 g, F: 16 g, Kh: 27 g, kJ: 1097, kcal: 261, BE: 2,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

70 g Butter oder Margarine
(zimmerwarm)

150 g Butterkekse

1 EL Himbeer- oder Aprikosen-
konfitüre

ZUM GARNIEREN:

125 g Kuchenglasur Haselnuss

1 EL Schokostreusel

1 EL Haselnuss-Krokant

1 EL bunte Zuckerstreusel

1 EL Schokoperlen

1 EL feine Kokosraspel

1 großer Gefrierbeutel

1. Für die Cake-Pop-Masse Butter oder Margarine zerlassen und etwas abkühlen lassen. Die Butterkekse in den Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen und die Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Brösel in eine Rührschüssel geben.

2. Die flüssige Butter oder Margarine mit der Konfitüre zu den Bröseln geben. Die Zutaten gut miteinander verrühren. Dann mit den Händen kurz durchkneten, bis ein glatter und formbarer Teig entstanden ist. Den Teig etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Die Cake-Pop-Masse in 8–10 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zwischen den Handflächen zu einer Kugel (Ø etwa 4 cm) rollen. Die Kekskugeln auf einen Teller (mit Backpapier belegt) legen und in den Kühlschrank stellen.

4. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Lollistiele 2–3 cm tief in die flüssige Glasur tauchen, dann in die Kekskugeln stecken. Die Cake Pops etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

5. In der Zwischenzeit Streusel, Krokant, Schokoperlen und Kokosraspel, getrennt nach Sorten, in kleinen Schälchen verteilen.

6. Die Kuchenglasur nochmals schmelzen, dann in eine kleine Schale umfüllen. Die Cake Pops an den Stielen in die Glasur tauchen, etwas abtropfen lassen, kopfüber von allen Seiten in Streuseln wälzen und dann mit den Stielen in ein Stück Styropor stecken. Glasur trocknen lassen.

Tipp: 1 Esslöffel Streusel reicht für etwa 2 Cake Pops.

Garnierlust



Mokkabohnen-Pops 18 Stück

PRO STÜCK: E: 2 g, F: 8 g, Kh: 22 g, kJ: 720, kcal: 172, BE: 2,0

ZUBEREITUNGSZEIT: etwa 1 Stunde, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: etwa 15 Minuten je Backblech

FÜR DEN TEIG:

200 g Weizenmehl

2 gestr. EL gesiebter Backkakao

50 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

10 g Instant-Espressopulver

130 g Zucker

1 Ei (Größe M)

150 g Butter oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG:

12 Karamell-Sahne-Bonbons

1–2 gestr. TL Backkakao zum Bestäuben

1. Für den Teig Mehl mit Kakao und Speisestärke mischen. Restliche Zutaten hinzufügen, mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, dann in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Für die Füllung jedes Bonbon quer in 3 gleich große Stücke schneiden, dabei evtl. das Messer leicht anfeuchten. Die Teigrolle in 36 gleich große Scheiben schneiden. Jede Teigscheibe zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen und in die Mitte ein Loch drücken. Jeweils 1 Bonbon-Stück hineindrücken, dann den Teig wieder zur Kugel schließen.
5. Jeweils 2 Kugeln dicht nebeneinander auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Mit einem Messerrücken eine leichte Kerbe in die Kugeln drücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Mokkabohnen **etwa 15 Minuten je Backblech backen**.
6. Die Backbleche auf Kuchenroste stellen und die Mokkabohnen etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Dann jeweils 2 nebeneinander liegende Mokkabohnen auf 1 Lollistiel stecken. Mokkabohnen am Stiel auf den Backblechen erkalten lassen. Dann mit Kakaopulver bestäubt servieren.

doppelt lecker



Earl-Grey-Pralinen-Pops 20–22 Stück

PRO STÜCK: E: 2 g, F: 12 g, Kh: 12 g, kJ: 667, kcal: 159, BE: 1,0

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 ½ Stunden, ohne Zieh- und Kühlzeit

FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

200 g Schlagsahne

1 EL loser Earl-Grey-Tee

180 g Zartbitter-Kuvertüre

25 g Butter

75 g getrocknete Ananasstücke

50 g Schokoladenkekse

ZUM GARNIEREN:

150 g Zartbitter-Kuvertüre

75 g Kuchenglasur Dunkel

1 EL loser Earl-Grey-Tee

1 Gefrierbeutel

1. Für die Cake-Pop-Masse Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Den Tee unterrühren und 8 Minuten darin ziehen lassen. Dann die Sahne durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

2. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne nochmals erwärmen und über die Kuvertüre gießen. So lange rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Zuletzt Butter in Stückchen hinzugeben und weiterrühren, bis keine Butterstückchen mehr zu sehen sind. Kuvertüresahne auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Inzwischen Ananas in etwa 4 mm kleine Würfel schneiden. Kekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle grob zerbröseln. Sobald die Kuvertüresahne anfängt fest zu werden, Ananasstücke und Keksbrösel mit einem Teigschaber unterheben.

4. Anschließend die Cake-Pop-Masse zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen (je etwa 25 g) und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Zum Garnieren Kuvertüre und Kuchenglasur fein hacken und zusammen im Wasserbad schmelzen (siehe Ratgeber S. 185). Die Lollistiele etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann in die Pralinenkugeln stecken. Die Cake Pops etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

6. Die Glasur nochmals im warmen Wasserbad schmelzen. Die Cake Pops an den Stielen in die Glasur tauchen, etwas abtropfen lassen, dann mit den Stielen in ein Stück Styropor stecken. Die noch feuchten Cake Pops mit etwas Earl-Grey-Tee bestreuen. Die Glasur trocknen lassen.



„backfrei“

Schoko-Apfel-Pops 24 Stück

PRO STÜCK: E: 3 g, F: 18 g, Kh: 26 g, kJ: 1155, kcal: 276, BE: 2,0

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 ½ Stunden, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: etwa 20 Minuten

FÜR DIE CAKE-POP-MASSE:

150 g Butter (zimmerwarm)

120 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g kleine Apfelstückchen (geschält)

120 g Weizenmehl

50 g gem. Mandeln

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 Msp. gem. Zimt

½ Pck. (20 g) Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

1 gestr. EL Zucker

200 ml Apfelsaft

100 g Butter (zimmerwarm)

1 EL Puderzucker

ZUM GARNIEREN:

400 g gehackte weiße Kuvertüre

30 g Pflanzenfett (zum Braten, Frittieren und Kochen – in Stücke geschnitten)

2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

5 EL rosa Zuckerkristalle

24 Esspapierblüten

1 Springform (Ø 26 cm)

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Butter sowie Zucker und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Minuten schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Die Äpfel unterheben.

3. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Zimt mischen, unter die Eier-Fett-Masse heben. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 20 Minuten backen**. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Apfelkuchen erkalten lassen.

4. Inzwischen aus Pudding-Pulver, Zucker und Saft einen Pudding nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten und Mengen – zubereiten, in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Butter mit Puderzucker cremig aufschlagen. Den vorbereiteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

6. Kuchen mit den Händen in eine Rührschüssel bröseln. Buttercreme mit dem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe so lange unterkneten, bis alles gut verbunden ist. Aus der Cake-Pop-Masse zwischen den Handflächen Kugeln rollen (je etwa 40 g) und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

7. Zum Garnieren Kuvertüre, Pflanzenfett und Öl im Wasserbad schmelzen (siehe Ratgeber S. 185). Die Lollistiele