

TODESSTERN CAKE POPS



DU BRAUCHST:

- 1 fertig gebackenen Kuchen
(nimm Deine Lieblings-Fertigbackmischung)
- 1 Packung Kuchenglasur passend zur Backmischung
- 1 Packung Fondantglasur (im Online-Shop)
- schwarze Lebensmittelfarbe
- Schaschlikstäbe
- Backpapier
- 1 kleinen Gefrierbeutel oder Mini-Spritzbeutel
- 1 Styroporblock

SO GEHTS:

- 1** Backe Deinen Kuchen wie auf der Packung angegeben und lasse ihn auskühlen. Erwärme in der Zwischenzeit die Kuchenglasur.
- 2** Zerbrösele den Kuchen fein in eine Schüssel und entferne harte Stücke, die sich nicht zerkleinern lassen. Hebe die Hälfte bis Dreiviertel der flüssigen Kuchenglasur unter und vermische alles mit der Hand.
- 3** Nimm portionsweise Kuchen aus der Schüssel und rolle ihn mit der Hand zu kleinen Kugeln, die Du zum Trocknen auf das Backpapier legst. Stelle das Backblech mit den Kügelchen anschließend für 20 Minuten in den Kühlschrank.

TODESSTERN CAKE POPS

- 4 Mische die schwarze Lebensmittelfarbe in die Fondantglasur, bis das richtige „Todesstern-Grau“ erreicht ist. Stelle ein wenig Glasur auf die Seite und färbe sie für die Verzierungen ganz schwarz.
- 5 Nimm je drei oder vier Teigkugeln zum Eintauchen aus dem Kühlschrank. Tauche die Spitze des Schaschlikspießes in die Fondantglasur (sie wirkt wie Kleber und sorgt dafür, dass das Stäbchen nach dem Trocknen nicht herausrutscht), und stecke den Spieß vorsichtig in die Kugel. Tauche die Kugel dann vollständig in die Fondantglasur ein. Versuche nicht, das Stäbchen zu drehen, sonst zerbröseln der Teig in der zähen Flüssigkeit. Lass den Cake Pop abtropfen und stecke den Stab mit der stumpfen Seite in den Styroporblock zum Trocknen.
- 6 Verflüssige den schwarzen Teil der Fondantglasur und fülle ihn in den Spritzbeutel.
Achtung: falls Du einen Gefrierbeutel benutzt, musst Du eine winzige Ecke abschneiden, um einen Spritzbeutel zu improvisieren.
- 7 Verziere die getrockneten Cake Pops mit der schwarzen Fondantglasur, z.B. mit einem schwarzen Punkt für die Super-Laser und dünnen Linien für die Strukturen des Todessterns.
- 8 Lasse die Kunstwerke trocknen und genieße den Anblick! Bald sind Deine Todesstern Cake Pops voll im Operationsmodus und überwältigend lecker.

