

Cake Pop Herzen



Egal ob zum Valentinstag oder Muttertag, als kleines Dankeschön oder Mitbringsel, zum Geburtstag oder zur Hochzeit...über ein selbstgebackenes Cake Pop Herz freut sich jeder. Sie sind ein tolles Geschenk aus der Küche, in denen viel liebevolle Kleinarbeit steckt.

Zutaten für 24 Cakepops:

- 1 [Schneller Rührkuchen](#)
- **Für die Schoko-Ganache**
- 300 g Schokolade nach Wahl
- 100 ml Sahne
- **Zum Verzieren**
- [rote Candymelts*](#)
- etwas dunkle Schokolade

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Ruhezeit:

100 Minuten

Zuerst backt ihr den [schnellen Rührkuchen](#) nach Anleitung und lasst ihn gut auskühlen. Dann zerbröselt ihr ihn sehr fein.

Für die Ganache schmelzt ihr die Schokolade in der Sahne und lasst die Masse etwas abkühlen.

Dann mischt ihr soviel von der Ganache in den zerbröselten Kuchen, bis ein Teig entsteht der sich so gut wie Knete formen lässt.

Drückt den Teig durch einen kleinen Herzausstecher und legt ihn dann auf einen Teller. Wenn ihr den gesamten Teig zu Cake Pop Herzen geformt habt, stellt ihr sie für eine Stunde in den Kühlschrank.

Schmelzt die Candy Melts unter Zugabe von etwas Kokosfett in der Mikrowelle. Dann nehmt ihr eure Cake Pop Stäbchen und taucht sie 1 cm tief in die geschmolzenen Candy Melts. Steckt sie zur Hälfte in die Cake Pop Herzen und gebt diese anschließend nochmal für 10 Minuten in den Kühlschrank.

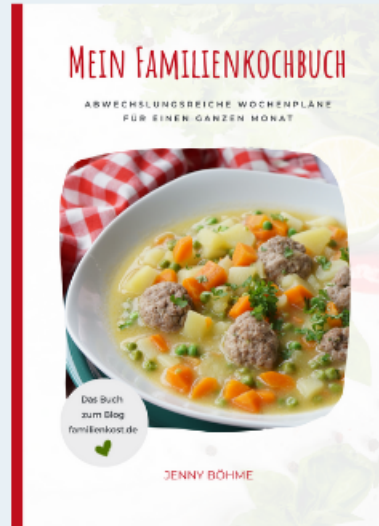
Anschließend taucht ihr eure Cake Pop Herzen komplett in die rote Candy Melt Glasur und lasst sie gut abtropfen. Wenn ihr möchtet, könnt ihr sie nun noch nach Belieben verzieren. Ich habe einfach etwas Schokolade geschmolzen und mit einem Löffel darüber gesprenkelt.

Wenn eure Cake Pop Herzen fest geworden sind, könnt ihr sie noch liebevoll verpacken und schon ist euer herzlichstes Geschenk aus der Küche fertig.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>