

BÄREN-CAKEPOPS MIT



🕒 Zubereitung: 135 Minuten

🥄 Davon aktiv: 45 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 200 g Butter (Raumtemperatur)
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 80 ml Orangensaft
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60 g Frischkäse (fettarm)
- 18 kinder Schoko-Bons
- 200 g Zartbitterschokolade

FÜR DIE DEKO

- 30 g Schokotröpfchen
- 100 g Weiße Schokolade

AUSSERDEM

Springform 24 cm, Backpapier, Spritzbeutel, Papierstiele

Portionen: 36

Pro Portion: 35 g / 140 kcal

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig die Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und erneut verrühren. Dann Orangensaft, Mehl sowie Backpulver hinzugeben und alles mit einem Teigschaber glatrühren.
- 2 Den Teig in eine Springform mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 3 Den Kuchen in eine Schüssel zerkleinern, den Frischkäse hinzufügen und alles glatrühren.
- 4 kinder Schoko-Bons halbieren.
- 5 Einen Esslöffel Teig nehmen, einen halben kinder Schoko-Bons hineindrücken und eine Kugel formen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Die Stiele in die Kugeln stecken und diese auf einem Teller platzieren.
- 6 Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und in ein hohes Gefäß geben.
- 7 Für die Deko Schokotröpfchen als Ohren und Nase auf die Teigkugel am Stiel aufdrücken.
- 8 Die Kuchenlollis in die Schokolade eintauchen und auf einem Teller abkühlen lassen, bis die Schokolade hart ist.
- 9 Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Bärengesichter auf die Cakepops malen. Vor dem Servieren eine Weile ruhen lassen.

