Cake Pop Igel

Bevor es mit der Weihnachtsbäckerei losgeht hab ich noch ein paar Cake Pop Igeln gebacken.

Für den Kuchen braucht ihr folgendes:

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 125 ml Öl
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 50 g Kakao
- 400 g Mascarpone
- 2 EL flüssige Sahne
- 2 Becher Dr. Oetker Vollmilchglasur
- 1 Pkg. Schokostreusel
- Zuckeraugen
- 40 g Marzipan
- Cake Pop Stiele

Eigelb cremig aufschlagen. Unter Rühren Wasser hinzugeben, danach Öl.

Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

Restliche Zutaten vermengen und über den Teig sieben und unterheben.

Auf befettetes Backblech geben und im Ofen bei 170°C ca. 20 min backen – Stäbchenprobe.

Kuchen auskühlen lassen. Danach in einem Multizerkleinerer den Kuchen fein zieren.

In einer Schüssel mit Mascarpone und Sahne gut verrühren. Aus 500g Teig einen Igel formen. Die Glasur laut Vorschrift schmelzen. Einen Cake Pop Stiel in die Glasur tauchen und in den Unterteil des Igels stechen. Die Igel für ca. 15 min kühlen. Danach den gesamten Igel in die Glasur tauchen, den Hinterteil des Igels mit Schokostreusel bestreuen. 2 Zuckeraugen aufkleben und die Marzipanschnauze.

Einige Igel habe ich ohne Cake Pop Stiel gemacht. Aber ich bin ganz ehrlich, das war eine ziemliche Schweinerei. Ich hab den Igel mit einer Gabel in die Glasur getaucht, herausgehoben und auf Backpapier gesetzt. Leider funktioniert es mit dem Bestreuen der Schokostreusel nicht so gut.