

FÜR M.

Daniela Klein

klitzekleine GLÜCKLICHMACHER

Die besten Rezepte meines Food-Blogs

MIT FOTOGRAFIEN
VON HERRN K.



INHALT

VORWORT..... Seite 7

EIN PAAR FAKTEN ÜBER MICH..... Seite 9

GRUNDREZEPTE & TIPPS..... Seite 10

VON MIR FÜR DICH..... Seite 24

GLÜCKLICHMACHER..... Seite 52

Lieblingsrezepte..... Seite 80

BESONDERE GELEGENHEITEN..... Seite 114

REGISTER..... Seite 136

BEZUGSQUELLEN & DEKOTIPPS..... Seite 140

"DANKE" Seite 142



Manchmal passieren die verrücktesten Dinge im Leben. Möglichkeiten tun sich auf, mit denen du nicht mal annähernd gerechnet hättest. „Ich und Backbuchautorin? Nie im Leben!“, hätte ich dir vor einem Jahr noch gesagt. Natürlich darf man sich in seinen Träumen die tollsten Dinge ausmalen, aber dass sie auch tatsächlich Wirklichkeit werden?

Ich sollte vielleicht erwähnen, dass ich in einem völlig anderen Beruf tätig bin, der so gar nichts mit Backen oder Basteln zu tun hat. All das ist eine Leidenschaft, die ich seit etwa zwei Jahren auf dem klitzeklein(en) Blog sehr gerne mit Gleichgesinnten teile.

Den Beweis dafür hältst du hier in deinen Händen. Ein Buch, vollgestopft mit klitzekleinen Glückmachern. Dinge, die ich irgendwo entdeckte und die mich begeistert haben. Backwerke, die in meinem Kopf herumschwirrten. Rezepte von tollen Bloggern und Freunden. Verpackungsideen, die mit viel Liebe umgesetzt wurden. Und natürlich „All Time Favorites“, die aus dem klitzekleinen Haushalt nicht mehr wegzudenken sind.

Wie bist du denn auf das klitzekleine Buch gestoßen? Isst du auch so gerne Käsekuchen wie mein Papa oder schauts du dir so gerne Backbücher vor dem Zubettgehen an wie ich? Ist das Backen deine Leidenschaft? Schenkst du das Buch einer guten Freundin, weil sie auch so ein Süßschnabel ist wie du?

Ich freu' mich jedenfalls wie Bolle, mache ganz artig einen Knicks und wünsche dir ganz viel Freude beim Blättern und Backen. Merci, merci & danke schön,

DANI

CAKE POPS

ERGIBT 30-35 STÜCK

Rührkuchen: 1 Schokoladen-, Vanille- oder Red Velvet Cake \Rightarrow 14/15

Creme: 60 g Butter (Raumtemperatur) 1 TL flüssiges Vanilleextrakt \Rightarrow 141 120 g Puderzucker 1 EL Milch

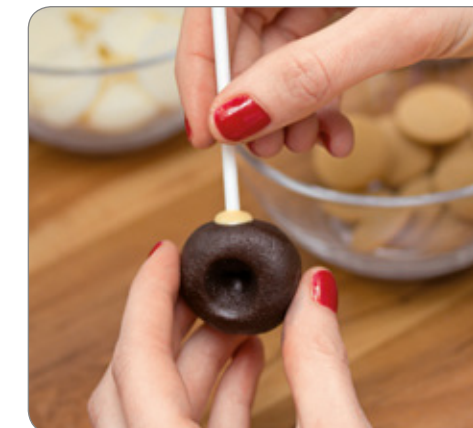
Glasur: 600 g Kuchenglasur, Candy Melts oder Callebaut Callets \Rightarrow 140

außerdem: 1 Schaschlikspieß Styroporblock (30 cm x 50 cm x 10 cm) \Rightarrow 140 35 Lollistiele \Rightarrow 141

1. Einen Rührkuchen nach Rezept (\Rightarrow 14/15) zubereiten und komplett auskühlen lassen. Die Kruste rundherum abschneiden und den Kuchen vorsichtig mit den Händen zerbröseln. Es sollten keine größeren Stücke mehr vorhanden sein.

2. Für die Creme Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach einrühren. Die Milch dazugeben und alles sehr gut vermischen. Die Creme mit den Kuchenkrümeln gut durchkneten. Die Mischung sollte relativ feucht sein, damit man die Kugeln formen kann und sie nicht auseinanderfallen.

3. Aus dem fertigen Teig kleine Kugeln formen (man kann auch Zylinder, Pilze, Cupcakes, Donuts oder Würfel formen). Beachtet dabei, dass durch die Glasur anschließend die Kugel noch größer wird, also beim Formen ruhig etwas zurückhaltender sein. Der Cake Pop sollte später so groß sein, dass er mit zwei Bissen im Mund verschwinden kann. Die fertigen Kugeln etwa 10–15 Minuten in den Kühlschrank stellen.



4. Da die Cake Pops zum Trocknen in einem Styroporblock aufgestellt werden, jetzt mit einem Schaschlikspieß etwa 35 Löcher in den Styroporblock bohren. Die Glasur 1–2 Minuten in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen (\Rightarrow 15) und in eine möglichst tiefe Schüssel füllen, damit man die Kuchenkugeln ganz eintauchen kann.

5. Die Spitze der Lollistiele etwa 1 cm tief in die Glasur halten und die Stiele dann direkt in die Kuchenkugeln stecken, etwas mehr als bis zur Hälfte. Jetzt können die Kugeln nicht mehr so schnell vom Stiel rutschen.

6. Ist die Glasur etwas angetrocknet, die ganzen Kugeln in die Glasur tauchen und warten, bis der Überschuss abgetropft ist. Zum Trocknen in den Styroporblock stecken. Falls die Glasur nicht ganz gedeckt hat, kann man den Vorgang noch einmal wiederholen. Die Cake Pops können nun nach Herzenslust verziert werden.

Sti(e)lvoll naschen lautet hier die Devise. So eine Kuchenpraline am Stiel erregt in jedem Fall großes Aufsehen. Kaum wird sie serviert, zücken Süßmäuler ihr Rezeptheftchen zum Mitschreiben. „Wie hast du das gemacht?“ oder „Ist das kompliziert?“ und „Kann ich das auch?“ Na klar. Das geht ganz einfach. Ihr braucht nur ein bisschen Zeit. Aber diese kleinen Kalorienbomben sind den höheren Aufwand wert. Versprochen!



HIMBEERKUCHEN TO GO

ERGIBT 4 STÜCK

Diese kleinen Kuchen sind richtige Allrounder: ein wunderbarer Nachttisch für Grillpartys, ein nettes Geschenk für Gäste, damit sie sich am nächsten Tag beim Kuchenlöffeln noch an den schönen Abend erinnern, ein schnelles Rezept für spontanen Besuch und eine süße Überraschung für ein Picknick im Freien.

TIPP

Sehr nett ist es, wenn der Beschenkte direkt vom saftigen Kuchen probieren kann. Dazu einfach ein Bändchen um das Glas binden und eine kleine Holzgabel (⇒ 140) daran befestigen.

Teig: 1 unbehandelte Zitrone 125 g Butter (Raumtemperatur) 125 g Zucker 2 Eier 200 g Mehl ½ Päckchen Backpulver
250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt) Butter für die Gläser

außerdem: 4 ofenfeste Gläser mit Schraubdeckel (à 250 ml) ⇒ 140

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben. Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier verquirlen und zusammen mit der Zitronenschale, dem Mehl und dem Backpulver zu der Buttermasse geben und alles weiter schlagen. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren unaufgetaut verwenden.
2. Die Gläser mit Butter ausstreichen und ein paar Himbeeren auf den Boden der Gläser legen. Den Teig abwechselnd mit den Himbeeren auf die Gläser verteilen, sodass sie zu zwei Dritteln gefüllt sind. Mit einigen Himbeeren abschließen. Die Gläser ohne Deckel in den Ofen stellen und 25–30 Minuten backen.
3. Wenn man die Gläser sofort nach dem Backen mit einem Deckel verschließt, bleiben die Kuchen noch mindesten 8 Tage im Kühlschrank haltbar. Zum Servieren den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Deckel öffnen und die Kuchen etwa 10 Minuten erwärmen. Sie schmecken dann wie frisch gebacken.



WINDMILL-CUPCAKES

ERGIBT 12 STÜCK

Teig: Vanille-Cupcake-Teig \Rightarrow 78

Creme: Vanillecreme \Rightarrow 78

Fondant: 500 g Rollfondant \Rightarrow 141 je 1 Msp. rosa, gelbe, blaue und grüne Lebensmittelfarbe \Rightarrow 141 Zuckerkleber \Rightarrow 110

außerdem: 12er-Muffinblech 12 Papiermuffinförmchen Puderzucker für die Arbeitsfläche Palmin soft für die Hände
Rollstab \Rightarrow 141 Kreisausstecher (etwa \varnothing 6,5 cm) Smoother \Rightarrow 141 oder Frühstücksbrettchen

1. Cupcakes und Buttercreme zubereiten (\Rightarrow 78). Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und die Hände mit etwas Palmin soft einfetten. Den Fondant weich kneten, bis er die gewünschte Elastizität hat. Davon 300 g Fondant in einen Plastikbeutel packen und zur Seite legen.

2. Für die Windmühlen den restlichen Fondant (200 g) in vier gleiche Teile teilen und mit rosa, gelber, blauer und grüner Lebensmittelfarbe einfärben (\Rightarrow 124). Fondant, der nicht sofort verwendet wird, wieder in den Plastikbeutel stecken, damit er nicht austrocknet. Die Cupcakes mit Buttercreme bestreichen und mit weißem Fondant bedecken (\Rightarrow 22).

3. Ein Papierquadrat (4,5 cm x 4,5 cm) auf den dünn ausgerollten, farbigen Fondant legen und die Kontur mit einem scharfen Messer ausschneiden. Die Diagonalen des Fondantquadrats von den Ecken aus etwa bis zur Hälfte einschneiden. Die jeweils zweite Spitze vorsichtig zur Mitte des Quadrates legen und leicht andrücken. Aus etwas Fondant (gerne in einer anderen Farbe) eine kleine Kugel formen, mit etwas Zuckerkleber benetzen und auf der Mitte platzieren. Die Windmühle auf der Rückseite mit Zuckerkleber bepinseln und auf dem Cupcake anbringen.



Einmal, nur einmal Mäuschen sein in einer der besten Konditoreien. Nicht nur einen Tag, nein, eine ganze Weile im besten Fall. Zuschauen, lernen, die besten Rezepte notieren, ausprobieren und staunen. Gefährliches Halbwissen goes weniger gefährliches Halbwissen? In diesem Leben?

Bis dahin backe ich fleißig weiter - mit Liebe. Wie wäre es mit deliziösen Windmill-Cupcakes in den zartesten Farben?



Sind wir nicht alle ein bisschen Alice? Angenommen, ich beiße da jetzt rein, werde ich dann von klitzeklein zu RIESENGROSS? Wenn jetzt noch ein weißes Kaninchen um die Ecke gehoppelt kommt und die Grinsekatze aus dem Nichts auftaucht, dann traue ich mich gar nicht mehr. Aber es ist doch zu verlockend ... Augen zu und durch!



BESTEMPELTE MACARONS

ERGIBT 15-20 STÜCK

Teig: Macaronteig ➡ 16 1 Msp. rosa Lebensmittelfarbe ➡ 141

Creme: Buttercreme ➡ 16

außerdem: schwarze Lebensmittelfarbe ➡ 141 Buchstabenstempel ➡ 141

1. Nach dem Grundrezept von Seite 16 rosa Macarons backen. Die Hälfte der Macaronhälften bestempeln. Dazu die Stempelbuchstaben mit der schwarzen Lebensmittelfarbe bestreichen und ganz vorsichtig auf die Oberfläche drücken. Die bestempelten Hälften zum Trocknen auf ein Stück Backpapier legen.

2. In der Zwischenzeit die Creme herstellen, etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nun einen Klecks Buttercreme auf eine Macaronhälfte spritzen und mit einer anderen Hälfte bedecken.



CHEESECAKE #1 MIT ERDNUSS- ODER ERDBEER-TOPPING

ERGIBT 1 KUCHEN À 26 CM ODER 2 KUCHEN À 18 CM

Boden: 150 g Vollkorn-Butterkekse 60 g Butter 2 EL Zucker 1 Prise gemahlener Zimt Butter für die Form

Belag: 800 g Doppelrahmfrischkäse (Raumtemperatur) 200 g Crème fraîche (Raumtemperatur) 200 g Zucker
2 TL flüssiges Vanilleextrakt ➡ 141 4 Eier 25 g Speisestärke 50 ml Milch

Easy-Peasy-S(ch)nickers-Topping: 3–4 Erdnuss-Schokoriegel ➡ 106 150 g Karamellaufstrich ➡ 62

Erdbeer-Topping: 1 kg Erdbeeren 2 EL Zucker 1 TL Zitronensaft

außerdem: 1 Springform (ø 26 cm) oder 2 Springformen (ø 18 cm)

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform(en) mit Butter einfetten und mit drei Lagen Alufolie von unten nach oben umwickeln und abdichten, damit später im Wasserbad kein Wasser in die Form gelangen kann.

2. Die Kekse in einem Blitzhacker zerkleinern oder einfach in eine Plastiktüte füllen und mit dem Nudelholz draufhauen, bis sich das Gebäck pulverisiert hat. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen. Kekskrümel, flüssige Butter, Zucker und Zimt vermengen und auf dem Boden der Form(en) festdrücken. Mit den Fingern oder einem großen Löffel glatt streichen. Die Form(en) für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Gäbe es eine Wahl zum Cheese-
cake #1, dann würde ich meine
Stimme garantiert diesem Pracht-
exemplar geben. Die Backmethode
im Wasserbad und die Verwendung
von Frischkäse statt Quark garan-
tieren ein Auf-der-Zunge-Zergehen
und ein tippitoppi Aussehen.Ohhs
und Mmmhhhs garantiert!

Wer seinen Cheesecake zu einem
„Cheesecake deluxe“ befördern
möchte, muss sich nur noch zwi-
schen zwei Toppings entscheiden.

TIPP

Wer sagt denn, dass ein Käseku-
chen nicht auch als Hochzeitsku-
chen taugt? Mit einem schicken
Banner, gerne auch handbemalt,
eignet er sich sogar ganz her-
vorragend für den schönsten Tag
des Lebens.



3. Für den Belag Frischkäse und Crème fraîche mit Zucker und Vanilleextrakt glatt rühren. Die Eier einzeln einrühren. Zuletzt Stärke und Milch sorgfältig einarbeiten. Das Ganze ist jetzt relativ flüssig und genau so soll es sein. Die Füllung vorsichtig auf den Teighoden gießen und glatt streichen.

4. Jetzt kommt der Part, der den Kuchen so luftig macht, denn er kommt in ein Wasserbad! Dafür die Fettpfanne des Backofens mit heißem Wasser füllen — es sollte etwa 2,5 cm hoch stehen. Die Springform(en) in ihrem Alufoliengewand hineinstellen und etwa 60 Minuten backen, bis der Kuchen gleichmäßig hoch und die Oberfläche ein bisschen goldbraun ist.



5. Nach Ende der Backzeit, den Kuchen ruhig noch ein paar Minuten bei leicht geöffneter Backofentür im Ofen stehen lassen, dann fällt er nicht so schnell zusammen und bekommt keine unschönen Risse. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 6 Stunden an einen kühlen Ort stellen. Erst dann vorsichtig aus der Springform lösen.

6. Für das Erdnuss-Topping die Schokoladenriegel in kleine Stücke schneiden und auf den Kuchen geben. Die Karamellcreme mit einem kleinen Löffel darauf verteilen.



Für das Erdbeer-Topping die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkernen. Die Hälfte der Beeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Zucker und 1 TL Zitronensaft abschmecken. Die anderen Erdbeeren in Würfel schneiden und auf den Kuchen geben. Das Erdbeerpüree erst kurz vor dem Servieren über dem Kuchen verteilen.

Schoko-Bananen-Torte

Ergibt 1 Torte, 12-16 Stück

Ganache: 600 g Vollmilchkuvertüre 400 g Sahne

Teig: 250 g Zucker 250 g Butter (Raumtemperatur) 4 Eier 300 g Mehl 3 TL Kakaopulver 1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron 1 TL gemahlener Zimt 3 reife Bananen Butter für die Form

außerdem: 2 Springformen (ø 18 oder 20 cm)

1. Die Kuvertüre mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf auf dem Herd aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, die Schokoladenstückchen einrieseln, 2–3 Minuten stehen lassen und dann mit einem Löffel umrühren. Sobald die Schokolade ganz geschmolzen ist, die Ganache mit einem Pürierstab homogenisieren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem kühlen Ort über Nacht ruhen lassen. Ideal ist eine Temperatur von ca. 14–16 °C. Wer keinen Keller hat, stellt die Ganache in den Kühlschrank und nimmt sie etwa 1 Stunde vor der Weiterverarbeitung heraus.

2. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Springformen (ø 18 oder 20 cm) fetten. Zucker, Butter und Eier in einer großen Schüssel cremig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Zimt dazusieben und gut mit der Buttermasse vermischen. Die Bananen pürieren und unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Formen füllen. Im vorgeheizten Backofen 40–60 Minuten backen. Mithilfe der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, erst ca. 20 Minuten in der Form ruhen lassen und dann herauslösen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



4. Die Ganache (Raumtemperatur) kurz vor dem Bestreichen mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. Achtung! Nicht zu lange, sonst kann es passieren, dass sie gerinnt, ähnlich wie beim Sahneschlagen.

5. Die beiden Kuchen waagerecht halbieren und nur die Oberflächen der Kuchenlagen dünn mit der Ganache bestreichen. Die Böden dann aufeinanderlegen. Den ganzen Kuchen mit der übrigen Ganache einstreichen. Gekühlt mindestens 2–3 Tage haltbar.



Macadamia-Crumble mit Brombeeren

Ergibt 4 Gläser

Kompott: 1 unbehandelte Zitrone 70 g Gelierzucker 1 Msp. gemahlener Zimt 300 g Brombeeren

Streusel: 75 g Mehl 75 g brauner Zucker 30 g Butter (kalt) 30 g gesalzene Macadamianusskerne

Creme: 150 g Mascarpone 170 g Sahne 70 g Brombeerkonfitüre Puderzucker zum Bestäuben

außerdem: 4 Gläser mit Deckel (à 230 ml) ➡ 140

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Gelierzucker, Zitronensaft und Zimt aufkochen, 200 g Brombeeren und die Zitronenschale dazugeben und 3 Minuten weiterkochen. Die Beeren mit einer Gabel zerdrücken. Das Kompott auf die Gläser verteilen und ohne Deckel kalt stellen.

2. Für die Streusel Mehl, braunen Zucker, Butter und Nüsse zusammen im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Mischung auf das Backblech streuen und 15-20 Minuten im Ofen backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

3. Mascarpone, Sahne und Konfitüre mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel (oder Plastikbeutel mit abgeschnittener Spitze) füllen und abwechselnd mit den Streuseln über dem Brombeerkompott einschichten. Mit restlichen Beeren dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP

Für 5-6 Verry-Berrie-Lollies braucht ihr 75 g Bonbons mit Beerengeschmack (z.B. Mixed Berry von Ricola) und 5-6 Holzspieße. Den Backofengrill auf 225 °C vorheizen. Ein Backblech mit einer ofenfesten Silikonbackmatte belegen. Die Bonbons im Blitzhacker zu feinem Pulver mahlen. Einen Herzausstecher auf die Silikonbackmatte legen und das Bonbonpulver mit Hilfe eines Siebes in die Keksform streuen. Die Pulverschicht sollte 1,5-2 mm dick sein. Das Pulver, das neben den Ausstecher gerieselt ist, mit einem Pinsel entfernen. Auf diese Weise 5-6 Herzen auf das Blech streuen und jeweils einen Holzspieß auf die Spitzen der Herzen legen. Die Herzen auf oberster Schiene etwa 20 Sekunden im Ofen erhitzen, bis das Pulver vollständig geschmolzen ist. Auf der Silikonmatte abkühlen lassen und vorsichtig davon lösen.



Schoko-Erdbeer-Cupcakes

Ergibt 12 Stück

Teig: 75 g Butter ½ TL flüssiges Vanilleextrakt ➡ 141 250 g Mehl 50 g Kakaopulver 1 TL Backpulver
1 TL Natron 210 g Zucker 150 ml Buttermilch 100 ml Vollmilch 1 Ei

Creme: 200 g Erdbeeren (zzgl. 50 g zum Garnieren) 5 Eiweiß 175 g Zucker 200 g Butter (Raumtemperatur)

außerdem: 12er-Muffinblech 12 Papiermuffinförmchen Spritzbeutel mit Sterntülle ➡ 141

1. Den Ofen auf 175 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech mit zwölf Papierförmchen bestücken. Butter und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf bei geringer Temperatur zerlassen und zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Natron und Zucker hinzufügen. Buttermilch, Milch und Ei in einer anderen Schüssel verquirlen. Die Butter- und die Milchemischung nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren. Die Förmchen zu zwei Dritteln füllen und die Muffins 17–20 Minuten im Ofen backen. Stäbchenprobe machen!
3. Die Erdbeeren waschen, entkernen und trocken tupfen. 200 g Beeren mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Das aufgefangene Püree beiseitestellen.
4. Die Eiweiße mit Zucker in einer Glasschüssel im Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen. Ganz wichtig dabei ist, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt, sonst könnte das Eiweiß gerinnen. Die Mischung auf 65 °C (nicht heißer!) erhitzen und rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, das dauert etwa 5 Minuten. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen.



5. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts die Eiweiß-Mischung etwa 10 Minuten schlagen, bis sie sehr steif und kalt ist. Die weiche Butter in kleinen Stücken nach und nach hinzufügen und gut einarbeiten. Sollte sie sich nicht mit der Eiweißmasse verbinden, kann man die Schüssel erneut für ein paar Sekunden ins Wasserbad stellen. Ist die Mischung zu flüssig, stellt man sie ein paar Minuten in den Kühlschrank. Manchmal kommt es vor,

dass die Mischung kurz nach Zugabe der Butter etwas geronnen aussieht. Das ist ganz normal. Nach einigen Minuten wird daraus eine geschmeidige Creme.

6. Vom Erdbeerpüree 150 g unter die Buttercreme heben und nochmals sehr gut verrühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes damit verzieren. Ist kein



Spritzbeutel vorhanden, kann man die Creme auch mit einem breiten Messer auf dem Cupcake verteilen. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Etwas von dem restlichen Püree über die Cupcakes löffeln und ein bis zwei Erdbeerscheiben daraufsetzen.

Wenn ich an Erdbeeren und Schokolade denke, fällt mir sofort ein ganz bestimmter Schokoriegel ein, an dem ich mich vor etwa 17 Jahren für eine kurze Weile ordentlich satt gegessen habe. In dem dazugehörigen Werbespot schenkt ein junger Mann seiner Angebeteten einen ganzen Kühlschrank voller Riegel. Herr K. (damals noch kein Herr) tat es ihm gleich. Nun gut, es war ein halber Kühlschrank voll, aber ich gebe zu, beeindruckt hat es das 15-jährige Mädchen mit dem Erdbeer-Schoko-Appetit schon sehr. Da könnt ihr euch bestimmt vorstellen, dass die Schmetterlinge in meinem Bauch bei diesem Erdbeer-Schoko-Cupcake ganz ordentlich anfangen zu flattern.



GESPENSTER-CAKE POPS

ERGIBT 30-35 STÜCK

Teig: 1 Schokoladenkuchen ➡ 15 Creme ➡ 12

Glasur: 600 g hellblaue Candy Melts ➡ 140 2-3 EL Palmin soft schwarzer Glitzerzucker ➡ 140
Gespenster aus Zucker ➡ 140 gelbe Mini-Smarties

außerdem: 1 Schaschlikspieß Styroporblock (30 cm x 50 cm x 10 cm) ➡ 141 35 Lollistiele ➡ 141

Jetzt spukt es auch noch. Huiii, im Halbdunkel betrachtet sind sie ja ganz schön gruselig, die kleinen Gespenster. Diese Cake Pops sollten nur gereicht werden, wenn keine Angsthasen zugegen sind, wenn der Mond am Himmel steht und wenn alle Anwesenden einen Schlafanzug tragen und sich noch nicht die Zähne geputzt haben. Eine Pyjamaparty mit den besten Freunden wäre also genau die richtige Gelegenheit. Alle Anforderungen erfüllt? „Let’s (Schlaf)rock!“

1. Nach dem Grundrezept von Seite 15 einen Schokoladenkuchen backen, mit den Zutaten für die Creme vermengen. 30-35 Kuchenkugeln formen und diese etwa 15 Minuten kalt stellen. Da die Cake Pops zum Trocknen in einem Styroporblock aufgestellt werden, jetzt mit einem Schaschlikspieß etwa 35 Löcher in den Styroporblock bohren. Dann die Lollistiele nach Grundrezept in den Kugeln befestigen und die Kuchenkugeln mit hellblauen Candy Melts glasieren und zum Trocknen in den Styroporblock stecken.

2. Die Verzierung lässt sich ganz wunderbar anbringen solange die Glasur noch etwas glänzt. Für die Zuckerstreusel halte ich den Cake Pop mit einer Hand am Stiel fest und drehe ihn auf den Kopf. Mit der anderen Hand streue ich den Zucker auf die Unterseite. Die kleinen Gespenster und der Mond aus Mini-Smarties lassen sich mit einer Pinzette oder mit einer ruhigen Hand aufsetzen.





Ausstecher für Plätzchen: www.staedter.de

Bänder: www.dieschoenhaberei.de

Baking Case: www.dieschoenhaberei.de

Blaubeerfruchtpulver: www.pati-versand.de

Blumendraht: www.torten-kram.eu

Blütenausstecher: www.torten-kram.eu

Callebaut Callets: www.pati-versand.de

Cakeboard: www.torten-kram.eu

Candy Melts: www.meincupcake.de

CMC: www.pati-versand.de

Cupcake-Förmchen: www.dieschoenhaberei.de

Cupcake-Topper: www.dieschoenhaberei.de

oder www.meincupcake.de

Drehteller: Ikea

Dulce de Leche: siehe Karamellaufstrich

Eisbecher aus Pappe: www.dieschoenhaberei.de

Eiswaffeln: im gut sortierten Supermarkt

Fondant: siehe Rollfondant

Gespenster aus Zucker: www.cake-pops.de

Glas, ofenfest: Mason Glas: www.blueboxtree.com/de

Glitzerzucker, schwarz: www.cake-pops.de

Hochzeitstortenausstecher: www.meincupcake.de

Holzgabeln z.B. von Papstar: Metro oder www.amazon.de

Karamellaufstrich z.B. von Bonne Maman Caramel:

im gut sortierten Supermarkt

Kugel-Modellier-Werkzeug: www.torten-kram.eu

Kondensmilch, gezuckert z. B. Nestlé

„Milchmädchen“: im gut sortierten Supermarkt

Lebensmittelfarbe z.B. Pastenfarbe

von sugarflair und www.staedter.de

Lemon Curd: z.B. Chivers,

im gut sortierten Supermarkt

Lollistiele: www.cake-pops.de

Macadamianussöl: www.oelmuehle-solling.de

Marmeladenglasetikett: www.dieschoenhaberei.de

Marshmallow Fluff Vanille: www.amazon.de

Meringue-Puder: www.meincupcake.de

Mini-Guglhupf-Form: www.staedter.de

Musterbeutelklammern: Schreibwarenladen

Papierklebeband (Masking Tape):

dawanda.com/shop/TschauTschuessi

Papiermuffinförmchen: www.dieschoenhaberei.de

oder bei www.meincupcake.de

Papiertütchen, gestreift (Candy Bag): www.dieschoenhaberei.de

Pergamintüten: Briefmarkenbedarf, gibt es aber

z. B. auch bei dawanda.com

Pompons: www.pompomyourlife.de

Popcornschachtel: www.schoenhaberei.de

Rollfondant: www.torten-kram.eu

Rollstab: www.torten-kram.eu

Rosenwasser: Apotheke

Rosettentülle 16 mm: www.staedter.de

Smoother: www.torten-kram.eu

Smoothie Becher: www.schoenhaberei.de

Spritzbeutel: www.staedter.de

Stempel:www.bastisrike.de, www.muji.de

Buchstabenstempel: www.muji.de

Gabel-Stempel:

<http://de.dawanda.com/shop/karamelo-stempel>

Hausgemacht von mir für dich-Stempel:

<http://de.dawanda.com/shop/bastisRIKE>

Stempel selbst machen:

<http://www.stempel-malter.de>

Stempel und Anhänger:

<http://de.dawanda.com/shop/derkleinesperling>

Strohhalme: www.dieschoenhaberei.de

Styroporblock: www.meincupcake.de oder altes

Verpackungsmaterial

Tafellack: Baumarkt

Take away Box: www.dieschoenhaberei.de

Teaspoon: www.torten-kram.eu

Vanilleextrakt, flüssig z.B. Vanilleschoten-

extrakt von Taylor & Colledge: www.amazon.de

oder Dr. Oetker Finesse: im gut sortierten

Supermarkt

Whoopie Pie-Backform: www.meincupcake.de

Wolkenausstecher: www.staedter.de

Zuckerperlen: www.staedter.de

Für die freundliche Bereitstellung von
Backformen, Geschirr, Dekorationen und
mehr bedanke ich mich ganz herzlich:



ASA Selection GmbH

Rudolf-Diesel-Strasse 3

56203 Hoeher-Grenzhausen

+49 2624 1890

www.asa-selection.com

meincupcake

MeinCupcake.de

Nordring 40

50259 Pulheim

+49 2238 9595058

www.meincupcake.de



Städter GmbH

Am Kreuzweg 1

35469 Allendorf

+49 6407 4034-1000

www.staedter.de

