

Cakepops mit Glasur überziehen

Wenn die Cakepops schön fest und gekühlt sind, geht es ans Glasur vorbereiten.
Die Fettglasurstückchen oder Candymelts vorsichtig erwärmen.
In der Mikrowelle immer nur ein paar Sekunden. Ist die Masse einmal zu heiß geworden, verliert sie ihren schönen Glanz und fängt an zu klumpen.

In meinem kleinen Schmelzgerät schalte ich Stufe I ein, rühre immer wieder durch, und wenn alles geschmolzen ist, schalte ich das Gerät ab. Es bleibt lange genug so warm, dass ich zügig eine Ladung Cakepops überziehen kann.

Da beide Massen für das Tunken der Cakepops ein wenig zu dickflüssig sind, verdünne ich sie stückchenweise mit festem Kokosfett (z. B. Ceres) und zwar so lange, bis die Glasur in etwa die Konsistenz von Honig hat.

Jetzt kommen die gerollten Kugeln, die Lollysticks, die geschmolzene Masse und eine Styroporplatte zum Reinstecken der fertigen Cakepops gemeinsam auf den Tisch.

Den Papierstiel (Lollystick) an einem Ende ein klein wenig in die Glasur tunken und dann in den Cakepop stecken.
Für mich am effektivsten ist es, alle Kugeln mit Stielen zu versehen und erst dann die Kugeln zu tunken.



An Masse sollte so viel geschmolzen werden, dass die Cakepops gut bedeckt sind.
Ich drehe die Pops dann vorsichtig in alle Richtungen, um die überschüssige Glasur abtropfen zu lassen. Leichtes Klopfen am Rand des Glasurbehälters hilft auch. Das sollte man aber sehr vorsichtig machen, da die Gefahr, dass die Kugeln sich vom Stiel lösen hierbei doch relativ groß ist.



Da die Pops gut gekühlt aus dem Kühlschrank kommen, wird die Glasur ziemlich schnell fest. Zum kompletten Trocknen stecke ich sie in die Styroporplatte.



Manchmal kann es vorkommen, vor allem bei dunkler Kuchenmasse und sehr heller Glasur oder wenn die Masse etwas zu dünnflüssig geworden ist, dass der Teig zart durchscheint. Dann einfach die Pops trocknen lassen, wieder kurz (ca. eine halbe Stunde) in den Kühlschrank, und dann einfach nochmals tunken.

Sobald alles trocken ist, kann man mit dem Verzieren beginnen.

Will man die Cakepops z. B. komplett in Buntzucker wälzen, muss man das mit den noch feuchten Teilen machen.

Kleines Dekor wie Blümchen, Konfetti etc. klebe ich mit kleinen Mengen Glasur erst später drauf. Das geht am Besten mit einem kleinen Holzspieß oder Zahnstocher.

Mit Lebensmittelfarbe oder -stiften bemalen sollte man allerdings erst, wenn die Cakepops wirklich trocken sind.

Da in der Masse ja verderblicher Frischkäse ist, die fertig getunkten Cakepops unbedingt in den Kühlschrank stellen.

Es ist schwer zu sagen, wie lange das Ganze wirklich haltbar ist. Unsere Pops überleben meistens maximal den zweiten Tag nach Fertigstellung. Aber ich würde sagen, 3-5 Tage kann man sie im Kühlschrank durchaus aufbewahren.