

Einfaches Grundrezept

Menge reicht je nach Größe für 20 bis 25 Cakepops in Kugelform

Backrohr auf ca. 160°C vorheizen.

Zutaten: 130 g zimmerwarme Butter
130 g Back- oder Puderzucker
2 Eier Größe M
140 g Mehl universal
1 gehäufter Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz

Zum Aromatisieren wahlweise die abgeriebene Schale einer Biozitrone oder einer halben Bioorange, Vanillezucker oder das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote

Zubereitung: Butter und Zucker mit dem Handmixer oder Schneebesen so lange cremig rühren, bis die Masse fast weiß ist. Nun das gewünschte Aroma unterrühren und dann einzeln die Eier, bis alles gut miteinander vermischt ist. Mehl eventuell sieben, dann mit Backpulver und Salz vermischt zügig in die Butter-Zucker-Eimischung einrühren.

Eine eckige (ca. 23 x 23 cm) oder runde Backform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und ca. 35 min backen. Mit einem Holzspieß oder Zahnstocher in die Mitte des Teiges stechen, wenn nichts drauf kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Keine größere Form wie z. B. Backblech verwenden, da die Masse, wenn sie zu dünn aufgetragen wird, beim Backen zu sehr austrocknet.

Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Sobald der Kuchen erkaltet ist, kann er weiter verwendet werden. Ansonsten in Frischhaltefolie einwickeln, um ihn für eine spätere Weiterverarbeitung frisch und saftig zu erhalten.

Will man eine dunkle, also Kakao- oder Schokomasse, ersetzt man entweder 20 g Mehl durch 20 g ungesüßtes Kakaopulver oder man fügt zur bestehenden Masse je nach Geschmack 20 - 40 g geschmolzene Zartbitterkuvertüre hinzu.

Bei der Variante mit Kakaopulver, vermischt man dieses einfach mit dem Mehl. Bei der Kuvertürenvariante rührt man die geschmolzene Schokolade vor der Mehlzugabe in die Buttermischung. (Hier kann sich die Backzeit minimal verlängern).