

Sacher Torte am Steckerl.

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

		Für 22 Cake Pops á 20 g
90	Gramm	Schokolade
75	Gramm	Zimmerwarme Butter
75	Gramm	Wiener Bio Kristallzucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier (Größe M)
100	Gramm	Mehl
25	Gramm	Maisstärke
1	Prise	Salz
1	gestr. TL	Backpulver
5	Essl.	Schlagobers
1	Schuss	Rum
120	Gramm	Marillenmarmelade
200	Gramm	Schokoladenglasur
22		Cake Pop Stäbchen
		Butter und Backpapier für die Form

Anleitung:

Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen. Butter mit Bio Kristallzucker und Vanillezucker aufschlagen und die geschmolzene Schokolade unterheben. Anschließend Eier solange einrühren bis ein gebundener Teig entstanden ist. Mehl, Maisstärke, Salz und Backpulver unterheben. Die Masse mit Schlagobers und Rum verfeinern. Den Teig in eine runde oder eckige Backform füllen und für 45 Minuten bei 175 °C backen. Nadelprobe machen: bleibt nichts mehr an der Nadel kleben, ist die Masse fertig gebacken.

Masse auskühlen lassen, in einer Schüssel zerbröseln und mit Marillenmarmelade vermischen. Mehrere Stunden gekühlt ziehen lassen. Aus der Masse Kugeln formen, 30 Minuten kühlen, auf Stäbchen spießen und in Schokoladenglasur tauchen. Die glasierte Cakepops auf Backpapier trocknen lassen.

Tipp: Stäbchen kurz in die Schokolade tauchen bevor sie in die Masse gedrückt werden. So halten die Pops besser auf den Stäbchen.