

## Cake Pops - schöne bunte Kuchen-Kugeln am Stiel



Macht in der Gruppenstunde Cake-Pops, so dass jedes Mädchen ein paar davon mitnehmen kann. Natürlich einen zum selbst essen, die anderen aber zum Verschenken. Vielleicht einen zu Hause an die Mama und ihr dazu sagen, dass man sehr froh ist, dass man zu den Pfadis gehen darf. Vielleicht einen an den Bruder als kleiner Trost, weil er bei der PSG nicht mitmachen kann.

Oder am nächsten Morgen an die Freundin in der Schule, die nicht bei den Pfadis ist, um ihr zu zeigen, welche coolen Sachen ihr macht - vielleicht bekommt sie ja doch auch Lust, mal mit zu kommen!

**benötigte Zutaten:** fertiger, abgekühlter Rührkuchen (oder gekaufter Rührkuchen, Madeleines o.ä.), Frucht-gelee oder Marmelade, etwas Crème-fraîche, kräftige Spieße aus Papier oder Schaschlikspieße, Kuchenglasur in weißer, Vollmilch und Zartbitter-Schokolade, bunte Streusel, Kugeln und andere Sachen zum Verzieren.

**Zubereitung:** Den Kuchen fein zerbröseln, nach und nach vom Gelee bzw. der Marmelade und ein bisschen der Crème fraîche dazu geben. Wichtig! nur so viel hinzugeben, bis sich der Teig gut formen lässt! (je trockener der Kuchen ist, desto mehr wird benötigt).

Aus dem Teig etwa tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dann für 10 Min. ins Gefrierfach geben (oder 30 Min. in den Kühlschrank oder im Herbst/Winter einfach auf den Balkon :)).

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die Stiele bereit legen.

Die Stäbchen ca. 1 cm in die flüssige Schokoladenglasur tauchen und dann bis zur Hälfte in die Kugel stecken, dann nochmals 5 Min. kühl stellen.

Dieser Schritt ist sehr wichtig, weil die Kugeln sonst später am Spieß abrutschen!

In der Zwischenzeit die Dekoration bereit stellen.

Um die Cake-Pops zu trocknen, eignet sich am besten ein Stück Styropor oder alternativ ein Steckschwamm (für Blumengestecke). Styropor mit Frischhaltefolie oder Geschenkpapier umwickeln, so kann es mehrmals verwendet werden.

Die Kugeln nun vorsichtig in die flüssige Schokoladenglasur tauchen und darin drehen, bis die Teigmasse vollständig bedeckt ist. Am besten eignet sich ein tiefes Gefäß, welches man schräg hält. Die Kugeln darin langsam drehen, dann aus der Glasur nehmen und die überflüssige Schokolade abtropfen lassen. Ihr könnt aber auch etwas Schokolade auf einen Esslöffel nehmen und die Kugel im Löffel drehen! Anschließend mit Streuseln verzieren. Die fertigen Cake Pops zum Trocknen in das Styropor stecken.