

# Schaurig-schöne Cake-Pops

## An Zutaten brauchst Du:

### Teig:

- 120 g Butter – Zimmertemperatur
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch
- 5 g Bourbon-Vanille-Aroma

### Frosting:

- 40 g Butter
- 70 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Puderzucker

### Und für die Dekoration:

- Richie's Bakery: Glitzer Cubies in Orange, Lila sowie Monster und Augen aus Zuckerguss
- Richie's Bakery: Glasur Chips Pink Erdbeergeschmack und Creme Bourbon-Vanillegeschmack
- Richie's Bakery: Rollfondant weiß

## Los geht's:

1. Heize den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vor.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Gib die Eier nach und nach hinzu und rühre alles unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre alles unter den Teig. Gib die Milch und das Aroma dazu und verarbeite alles zu einem glatten Teig.
4. Fülle den Teig gleichmäßig in eine ausgebutterte Kastenform oder in eine Springform und backe den Teig ca. 30 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen, ob der Teig schon durch ist.
5. Lass den Kuchen vollständig abkühlen.
6. Für das Frosting verrührst Du alle Zutaten zu einer Creme.
7. Zerkrümle jetzt den Kuchen in lauter kleine Kuchenkrümel und gib das Frosting dazu. Knete alles, bis eine glatte Masse entsteht. Forme im Anschluss Kugeln aus dem Teig und lasse sie etwa eine bis zwei Stunden im Kühlschrank ruhen.
8. Schmelze die Glasurchips im heißen Wasserbad (Geschmacksrichtungen getrennt voneinander) und tunke das Endstück eines Papierstrohhalmes kurz in die Glasur. Stecke den Strohhalm mit der getunkten Seite jetzt in eine Kuchenkugel. Mach das mit allen Kugeln. Wenn Du damit fertig bist, tauchst Du die Kugeln ganz in die Glasur. Bestreue sie sofort mit den Glitzer Cubies und verziere sie mit den Augen oder den Monstern.
9. Für die Mumien-Cake-Pops rollst Du ein Stück Fondant glatt und schneidest mit einem Messer dünne Streifen davon ab. Diese wickelst Du um die Cake-Pops, die Du vorher mit den Zucker-Augen belegt hast.