

Love♥lyliciousme  
...JUST ME!

begrüßt dich in der  
**GEMEINACHTS-  
BÄCKEREI**

ILLUMINATION PRÄSENTIERT

Der  
**GRINCH**

NUR IM KINO



**3** Rezepte  
für leckere  
Cake Pops



## VORBEREITUNG IST ALLES!



### Für den Basisteig:

- 200 g Mehl
- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Kakaopulver
- Lebensmittelfarbe: rot und grün

1. Butter, Eier, Vanillinzucker und Zucker mit dem Mixer des Handrührgeräts schaumig schlagen.
2. In einer separaten Schüssel Backpulver, Mehl und Salz vermengen.
3. Das Mehlgemisch nun langsam in die schaumige Masse einrühren.
4. Den Kuchenteig nun dritteln und am besten in einzelne Schüsseln umfüllen.
5. Nun die Teige einfärben. 2 TL Kakaopulver unter einen der Teige mischen, 1 Msp. grüne bzw. rote Lebensmittelfarbe unter die anderen beiden Teige mischen. Hier bitte die Mengenangabe auf der Umverpackung beachten, da jeder Hersteller eine andere Angabe hat für die gewünschte Farbintensität.
6. Das Ganze mit einem Esslöffel unter den Teig rühren. Ggf. nachfärben, falls die gewünschte Farbintensität noch nicht erreicht ist.
7. Eine Springform (18 cm Durchmesser) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
8. Den Teig in diese einfüllen und glatt streichen.
9. Wichtig: Die Teige nacheinander backen, falls nur eine Form vorhanden ist.
10. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze, 175 °C) für ca. 25 Minuten backen.
11. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

## Herstellung der Cake Pops:

1. Den erkalteten Kuchen in winzig kleine Krümel zerbröckeln. Dafür bitte unterschiedliche Schüsseln nutzen.
2. Das erstellte Frosting nun gleichmäßig auf alle drei Schüsseln verteilen und mit den Händen unterkneten. Die Masse erhält eine feuchte und klebrige Konsistenz.
3. Aus diesem Teig kleine, gleichmäßige Kugeln formen.
4. Die Kugeln anschließend auf einen mit Frischhaltefolie bezogenen Teller legen und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

## Für das Frosting:

- 1 Päckchen Vanillinzucker
  - 115 g Butter
  - 250 g Frischkäse
  - 200 g Puderzucker
1. Butter und Frischkäse miteinander verrühren. Die Butter sollte weich, aber nicht flüssig sein, denn dann verbinden sich beide Produkte wunderbar und es entstehen keine Klümpchen.
  2. Puderzucker sieben und mit dem Vanillinzucker mischen.
  3. Beides nun langsam zum Butter-Frischkäse Gemisch geben und alles gut mit dem Mixer des Handrührgeräts verrühren.
  4. Kurz beiseite stellen!



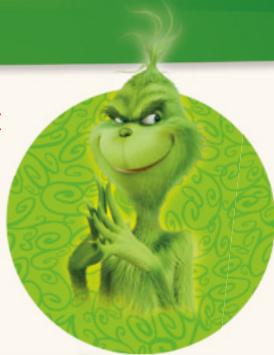
## CAKE POP »DER GRINCH«

### Was brauchst du:

- Grüne Cake-Pop-Glasur
- Grünen Fondant
- Schwarzen Lebensmittelstift
- Zuckerschreiber in schwarz und gelb
- Cake-Pop-Stile (grün)
- Plätzchenausstecher (rund), sollte die Größe des Cake Pops haben

### Los geht's ...

1. Fondant durchkneten, so dass er sich gut zum Ausrollen eignet.
2. Mit dem Nudelholz den Fondant relativ dünn ausrollen und mit dem Plätzchenausstecher runde Kreise aus diesem ausstechen.
3. Die Kreise auf Frischhaltefolie legen und trocknen lassen. Am besten über Nacht!
4. Mit einem schwarzen Lebensmittelstift das Gesicht des Grinch auf den trockenen Fondant malen. Hier lohnt es sich vorzuzeichnen!
5. Die Augen mit Zuckerschreiber malen, damit diese plastischer wirken und ein wenig hervorstechen. Das Ganze bis zur weiteren Verwendung gut trocknen lassen.
6. Die Glasur im Wasserbad schmelzen. Hier auf die Temperaturangabe des Herstellers achten.
7. Mit den Stäbchen ein kleines Loch in jede Kugel stechen (bitte die Kugeln mit dem grünen Teig nutzen!). Danach den Stab in die Kuvertüre tunken und anschließend im Loch fixieren.
8. Das Ganze muss nun trocknen, bevor es mit dem Verzieren losgeht. Entweder in den Kühlschrank stellen oder bei den aktuellen Temperaturen kurz vor die Türe.
9. Sobald der Stab fest sitzt, jede Kugel vorsichtig in die Glasur eintauchen und leicht drehen, bis die Kuvertüre anfängt fest zu werden, dann ganz schnell den Fondantkreis mit dem Grinch-Gesicht andrücken und kurz halten.
10. Wichtig: Bis zum endgültigen Verzehr kalt stellen!



# CAKE POP

## »CHRISTBAUMKUGEL«

### Was brauchst du:

- Rote Cake-Pop-Glasur
- Roten Glitzer (essbar)
- Christbaumaufhänger (klein)
- Cake-Pop-Stile (weiß)

### Los geht's ...

1. Die Glasur im Wasserbad schmelzen. Hier auf die Temperaturangabe des Herstellers achten.
2. Mit den Stäbchen ein kleines Loch in jede Kugel stechen (bitte die Kugeln mit dem braunen Teig nutzen!). Danach den Stab in die Kuvertüre tunken und anschließend im Loch fixieren.
3. Das Ganze muss nun trocknen, bevor es mit dem Verzieren losgeht. Entweder in den Kühlschrank stellen oder bei den aktuellen Temperaturen kurz vor die Türe.
4. Sobald der Stab fest sitzt, jede Kugel vorsichtig in die Glasur eintauchen und leicht drehen. Solange die Kuvertüre noch feucht ist, den Christbaumaufhänger in der Kugel fixieren, leicht drehen, damit die Einstichstellen erneut mit Glasur bedeckt werden und dann mit dem roten Glitzer bestreuen. Die Kugel während des Bestreuens immer wieder drehen, damit er sich gleichmäßig verteilt. Den herunterfallenden Glitzer auffangen, wieder umfüllen und für die nächste Kugel verwenden.
5. Wichtig: Bis zum endgültigen Verzehr kalt stellen!



## Was brauchst du:

- Grüne Cake-Pop-Glasur
- Rotes Marzipan
- Skalpell oder feines Messer
- Cake-Pop-Stile (grün)

## Los geht's ...

1. Marzipan durchkneten, sodass es sich gut zum Ausrollen eignet.
2. Mit dem Nudelholz das Marzipan dünn ausrollen und mithilfe einer Schablone kleine Herzchen darauf aufzeichnen. Diese vorsichtig mit einem Skalpell ausschneiden.
3. Die Herzchen auf Frischhaltefolie legen und trocknen lassen. Am besten über Nacht!
4. Die Glasur im Wasserbad schmelzen. Hier auf die Temperaturangabe des Herstellers achten.
5. Mit den Stäbchen ein kleines Loch in jede Kugel stechen (hier die Kugeln mit dem roten Teig nutzen!). Danach den Stab in die Kuvertüre tunken und anschließend im Loch fixieren.
6. Das Ganze muss nun trocknen, bevor es mit dem Verzieren losgeht. Entweder in den Kühlschrank stellen oder bei den aktuellen Temperaturen kurz vor die Türe.
7. Sobald der Stab fest sitzt, jede Kugel vorsichtig in die Glasur eintauchen und leicht drehen, bis die Kuvertüre anfängt fest zu werden, dann ganz schnell das Herzchen an die gewünschte Stelle drücken und kurz halten, bis es fest anhaftet.
8. Wichtig: Bis zum endgültigen Verzehr kalt stellen!

## CAKE POP

## »GRINCH MIT HERZ«



H A T   E R

D O C H   E I N

H E R Z   ?



Hinweis vom Grinch: Viele der hier verwendeten Zutaten gibt es nicht im normalen Einzelhandel zu kaufen. Für diese sollte man den Internetversand wählen oder ein Geschäft aufsuchen, das auf Backen spezialisiert ist.



Das Rezept wurde freundlicherweise zur Verfügung gestellt von Bloggerin Maren Kuster. Maren ist Mama von 2 Jungs, verheiratet und schreibt auf ihrem Blog über all die schönen Dinge des Lebens. Backen, kochen und lesen. Hier wird jeder fündig und kann für sich etwas Neues entdecken und inspirieren lassen... schaut vorbei!

[www.lovelyliciousme.de](http://www.lovelyliciousme.de)

© Maren Kuster ([www.lovelyliciousme.de](http://www.lovelyliciousme.de)),

2018 all rights reserved

LASST ES EUCH SCHMECKEN!

Oder auch  
nicht!



ILLUMINATION  
ENTERTAINMENT

© 2017 UNIVERSAL STUDIOS

UNIVERSAL  
A COMCAST COMPANY