

# ANDECHSER NATUR



## Schneemann Cake Pops

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Portionen: etwa 15

### Zutaten

#### Kuchen:

200 g Mehl

1 gehäuften TL Backpulver

150 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

90 ml Öl

150 ml Sprudelwasser

oder etwa 500 g fertiger Kuchen

#### Außerdem:

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pumpkin Spice 3,8%

75 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur

150 g weiße Kuchenglasur oder 200 g weiße Kuvertüre

1 Marzipanmöhre (oder ein Stück orange eingefärbtes Marzipan)

15 g Zartbitterschokolade



## So geht's

### Zubereitung

1. Für den Kuchenteig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker und Vanillezucker dazugeben.
2. Öl und Sprudelwasser hinzufügen und kurz verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer glatten Masse verbunden haben. Dabei nicht zu lange rühren, damit der Teig luftig bleibt.
3. Den Teig in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 55-60 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist und anschließend vollständig auskühlen lassen.
4. Den ausgekühlten Kuchen möglichst fein zerbröseln und dann mit dem und dem ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pumpkin Spice 3,8% und dem ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur zu einer formbaren Masse verkneten.
5. Aus der Kuchenmasse etwa 15 größere (ca. 30 g) und 15 kleinere (ca. 15 g) Kugeln formen. Die kleineren Kugeln mit einem Zahnstocher einmal durchstechen, damit sich der Cake-Pop-Stiel später leichter hindurchschieben lässt, ohne dass die Kugel bricht.
6. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen und in ein hohes Glas füllen. Nun einen Stiel etwa 1 cm tief in die Glasur tauchen und direkt eine kleine Kugel darauf stecken. Die Kugel so weit auf den Stiel schieben, dass gerade noch Platz für die größere Kugel bleibt. Das herausstehende Stück des Stiels erneut in die Glasur tauchen und dann eine große Kugel daraufsetzen. Dafür die Kugel am besten auf ein Brett legen und den Stiel mittig von oben hineinstecken. Dadurch wird die untere Kugel direkt ein wenig plattgedrückt und der Schneemann fällt nicht um.

So mit allen Kugeln verfahren und die fertigen Schneemänner anschließend etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen (oder 30 Minuten ins Gefrierfach).

7. Nach der Kühlzeit die Glasur erneut schmelzen, indem das Glas in einen Topf mit heißem Wasser gestellt wird.

8. Die Schneemann-Cake-Pops in die Glasur tauchen und vollständig überziehen. Gut abtropfen lassen und auf ein Brett mit Backpapier stellen. Die Glasur sollte schnell fest werden.
9. Die Zartbitterschokolade schmelzen und mit einem Zahnstocher Augen, Mund und Knöpfe auf die Schneemänner malen.
10. Zum Schluss aus dem Marzipan kleine Möhren formen und mit etwas weißer Glasur als Nasen an die Schneemänner kleben.

## Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

