

SpongeBob Quallen Cake Pops

Das brauchst du für ca. 4-8 Cake Pops :

- Kuchenspachtel
- Pinsel
- 150 g Buttercreme (für den Teig)
- 400 g Sandkuchen (gerne Restkuchen!)
- 16x Saure Streifen
(4 Streifen pro Cake Pop)
- 100 g Buttercreme (für das Frosting)
- Rote Lebensmittelfarbe
- Löffel
- 4x Stäbchen
(1 Stäbchen pro Cake Pop)



Zerbrösel den Kuchen.



Mische die Buttercreme unter und mische den Teig bis er eine homogene Masse ist.



Forme nun kleine Bällchen.



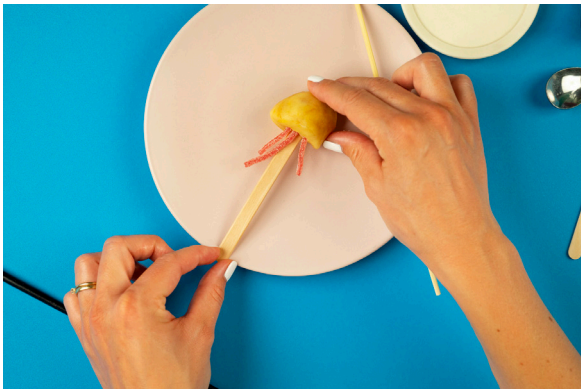
Die Bällchen sollen einer Quallen-Form ähneln.



Piekse ein Stäbchen in den Teig als Stiel.



Forme mit einem Spieß Löcher für die Tentakel.



Drücke die sauren Streifen in den Teig.

Kühle die Cake Pops nun für zwei Stunden.



Während der Teig kühlt, färbst du das Frosting. Der eine Teil wird Hellrosa, der andere Teil wird Dunkelrosa.



Vermenge die Buttercreme mit der Lebensmittelfarbe bis eine deckende Farbmasse entsteht.



Bedecke die gekühlten Cake Pops mit der hellen Creme.



Tipp:
Falls erwünscht, kann man die Cake Pops noch ein zweites Mal kühlen. Das gekühlte Frosting kann dann noch ausgebessert und glatt gezogen werden.



Male nun verschiedene Formen mit der dunklen Creme auf die helle Schicht.



Viel Spaß und guten Appetit!