



Zebra Cake Pops

ca. 45 Minuten + Trocknungszeit

- für den Teig:
 - 80 g Mehl
 - ½ Teel. Backpulver
 - 50 g Kokosblütenzucker (oder brauner Zucker)
 - 1 Prise Salz
 - evtl. etwas Zitronenaroma
 - 1 Esslöffel Kokosöl
 - ca. 80 ml Mandelmilch
- zum Verzieren
 - helle Kuvertüre
 - dunkle Kuvertüre
 - ganze Mandeln
 - Monsteraugen aus Zucker
 - Maltesers (Mars)
- Cake Pop Stiele aus Pappe
- Frischhaltefolie
- Cake Pop Maker



Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit dem Zucker und Salz mischen. Kokosöl und Mandelmilch hinzufügen, zu einem schnellen Rührteig verrühren, er sollte etwa die Konsistenz von einem Waffelteig haben. Mit einem kleinen Löffel in die vorgeheizte Cake Pop Form geben, nach Anleitung ca. 8 Minuten backen. Aus der Form lösen, auf einem Blech abkühlen lassen, eventuelle Ränder vorsichtig entfernen.

Die helle Kuvertüre schmelzen. Einen Cake Pop Stiel mit der Spitze eintauchen und danach in ein fertiges Kuchenbällchen stecken. Anschließend das Kuchenbällchen mit heller Kuvertüre überziehen, so mit allen Cake Pops verfahren, auf Frischhaltefolie am besten in einem kühlen Raum fest werden lassen.

Die Mandeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, nach einigen Minuten abgießen und mit kaltem Wasser auffüllen. Nach kurzem Abkühlen die braune Haut von den Mandeln ziehen und die Mandeln vorsichtig in Hälften teilen.

Einige Maltesers nehmen und mit einem scharfen Messer vorsichtig etwa ein Viertel wegschneiden, sodass sich eine glatte Fläche ergibt.

Dunkle Kuvertüre schmelzen. Wenn die helle Kuvertüre fest geworden ist, in die Cake Pops oben mit einem spitzen Messer vorsichtig zwei kleine Schlitzte einstecken. Eine Mandelhälfte mit dem spitzen Ende in die dunkle Kuvertüre dippen und dann in einen der Schlitzte einstecken, bis die Mandel fest sitzt, das ist das erste Ohr. Das zweite Ohr befestigen. Den Cake Pop mit den Ohren vorsichtig in die dunkle Kuvertüre dippen, sodass eine dunkle Spitze erscheint.

Eine Gabel mit den Zinken in die dunkle Kuvertüre tauchen, einen Cake Pop zur Hand nehmen. Gabel herausnehmen, die von den Zinken dünn abfließende Kuvertüre in Streifen über den Cake Pop ziehen, Cake Pop dabei drehen, sodass überall Streifen entstehen. Cake Pop auf Frischhaltefolie ablegen.

Die Zucker-Augen knapp oberhalb der Mitte des Cake Pop platzieren, sodass sie auf einem Streifen dunkler Kuvertüre kleben bleiben. Den Malteser mit der glatten Fläche in ganz wenig Kuvertüre tauchen und als Nase darunter festkleben, eventuell kurz fixieren, damit die Nase nicht wegrutscht. Es empfiehlt sich, mit nur wenig Kuvertüre zu arbeiten, damit die Teile nicht durch das flüssige Fett abrutschen.

In einem kühlen Raum fest werden lassen.

