



Das Rezept zu **Vanille** Cake Pops findest du hier: <https://www.keyk.de/de/blog/back-rezepte-und-ideen/cake-pop-rezept-silikonform>

Die [Cake Pop Schablone](#) gibt es hier [kostenfrei Zum runterladen](#).

## Zutaten für gebackene Schokoladen Cake Pops

- 2 Eier
- 110 g Mehl (3/4 Tasse)
- 100 g Zucker (1/2 Tasse)
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Zartbitter Schokolade (ca. 3/4 Tasse)
- 3 EL Kakaopulver (ungesüsst)
- 100 g Butter (1/2 Tasse)
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 5 g Butter zum Fetten der Form

Ergibt ungefähr 24 - 28 Cake Pops. Ofen auf 160 Grad vorheizen.

## **Anleitung for Schokoladen cake pops in Silikonform**

1. Zucker (inkl. Vanillezucker), Butter und Kakaopulver in einem Topf vermengen. Bei mittlerer Hitze rühren, bis alles geschmolzen ist und glänzt.
2. Zartbitter Schokolade zerbröckeln und zur Kakaomischung geben. Rühren, bis es geschmolzen ist.
3. Mit einem Handmixer die Schokoladenmischung mischen, bis sie etwas abgekühlt ist. Eier nach und nach mit einrühren.
4. Mehl, Backpulver und Natron in einer separaten Schüssel vermengen.
5. Schoko-Ei-Mischung in trockene Zutaten geben und unterheben, bis alles gut vermischt ist.
6. Fetten eine Seite der Silikonform mit Butter ein (die Seite ohne das Loch). Fülle jede Form bis sie voll ist, und setzt dann den "Deckel" auf die Silikonform drauf.
7. 14 Minuten backen. Nach den ersten 6-7 Minuten die Form in den Ofen umreihn. Dies wird dazu beitragen, dass die Cake Pops eine schöne runde Form bekommen.