



## TIPP

STATT KROKANT KÖNNEN AUCH ZUCKER-DEKO ODER GOLDSPRAY VERWENDET WERDEN.



HOLZSPIESSCHEN ODER SCHRÄG ANGESCHNITTENE TRINKHALME VERWENDEN.



HALTBARKEIT: LUFTDICHT VERPACKT IM KÜHLSCHRANK 1-2 TAGE.  
DIE GEBACKENEN, UNVERZIERTEN CAKE POPS KÖNNEN LUFTDICHT VERPACKT ETWA 1 MONAT TIEFGEKÜHLT WERDEN. VOR DEM VERZIEREN VOLLSTÄNDIG AUFTAUEN.

# Caotina® CAKE POPS



Für 18 Stück



Zubereiten  
30 Minuten



Backen  
18 Minuten



Für 1 Cake-Pop-Backform  
mit 18 Vertiefungen,  
gefettet

## DU BRAUCHST ...

### Teig

- 60 g Butter, weich
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 25 g Caotina Original
- 35 g Weissmehl
- 35 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Backpulver

### Krokant

- 50 g Haselnüsse, fein gehackt
- 4 EL Zucker
- 1 Beutel dunkle Schokoladeglasur

## SO EINFACH GEHT'S:

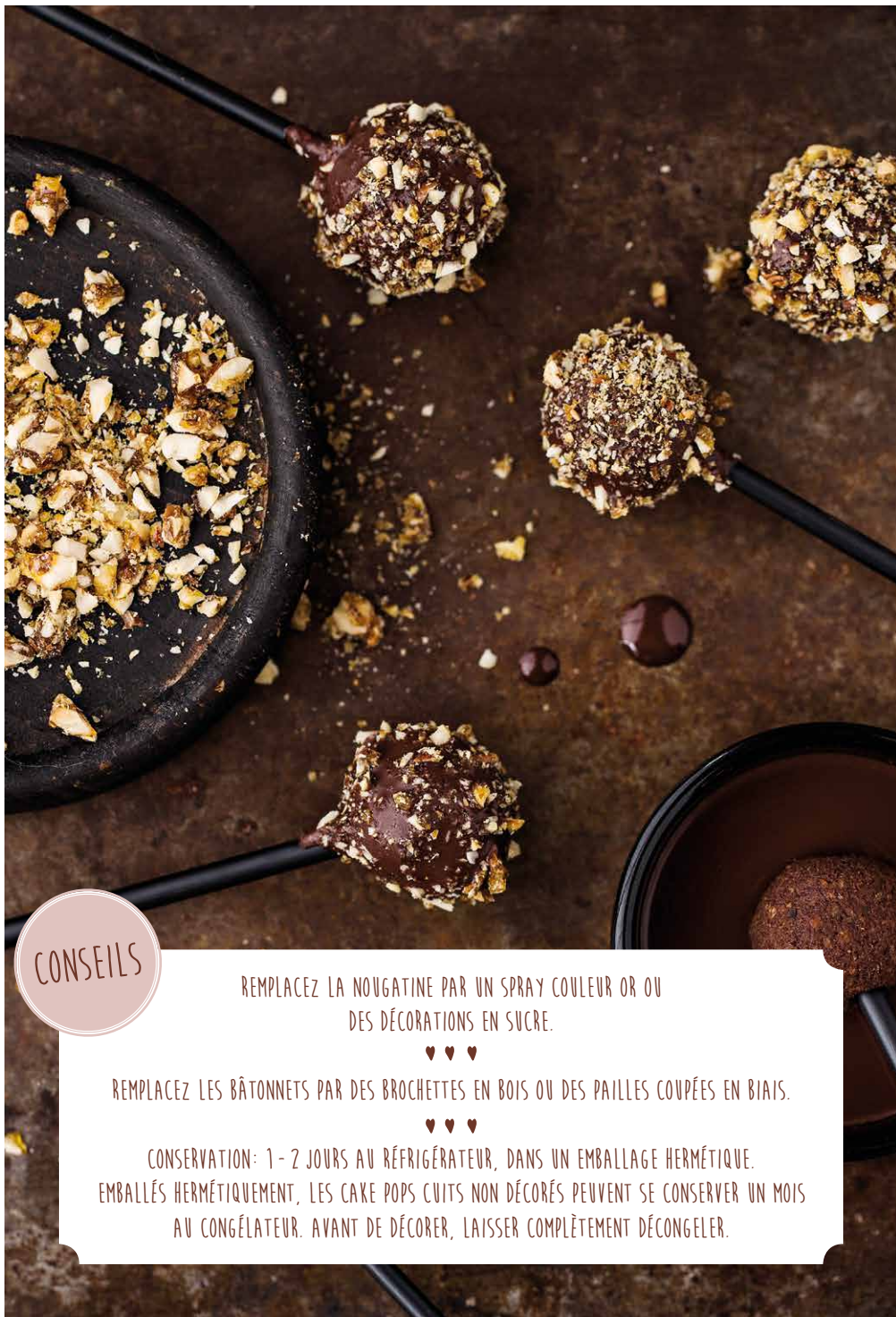
### Teig

- ♥ Butter, Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Ei begeben,iterrühren.
- ♥ Caotina Original, Mehl, Haselnüsse und Backpulver darunterühren.
- ♥ Teig in die vorbereitete Form (lochfreie Hälfte) verteilen. Obere Formhälfte darauflegen, verschliessen.

- ♥ Backen: 15-18 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Krokant

- ♥ Nüsse hellbraun rösten, herausnehmen. Zucker in derselben Pfanne hellbraun karamellisieren. Nüsse wieder begeben, mischen, auf einem Backpapier auskühlen. Krokant fein hacken.
- ♥ Schokoladeglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Die Cake-Pops-Sticks etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann in die Kugeln stecken und fest werden lassen. Die Kugeln portionenweise in die Glasur tauchen, kurz abtropfen, mit Krokant bestreuen, vollständig trocknen lassen.



## CONSEILS

REPLACEZ LA NOUGATINE PAR UN SPRAY COULEUR OR OU DES DÉCORATIONS EN SUCRE.



REPLACEZ LES BÂTONNETS PAR DES BROCHETTES EN BOIS OU DES PAILLES COUPÉES EN BIAIS.



CONSERVATION: 1 - 2 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UN EMBALLAGE HERMÉTIQUE. EMBALLÉS HERMÉTIQUEMENT, LES CAKE POPS CUITS NON DÉCORÉS PEUVENT SE CONSERVER UN MOIS AU CONGÉLATEUR. AVANT DE DÉCORER, LAISSER COMPLÈTEMENT DÉCONGELER.

# CAKE POPS Caotina®



Pour 18 pièces



Préparation  
30 minutes



Cuisson  
15 - 18 minutes



Pour un moule à cake  
pops de 12 alvéoles,  
graissé

## IL TE FAUT ...

### Pâte

60 g de beurre ramolli  
25 g de sucre  
1 pincée de sel  
1 œuf  
25 g de Caotina  
Original  
35 g de farine blanche  
35 g de noisettes  
moulues  
1 pincée de levure  
chimique

### Nougatine

50 g de noisettes  
hachées menu  
4 cs de sucre  
1 sachet de glaçage  
au chocolat noir

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

### Pâte

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une préparation claire et mousseuse. Ajouter l'œuf et continuer à mélanger.
- ♥ Incorporer le Caotina Original, la farine, les noisettes et la levure chimique.
- ♥ Répartir la pâte dans le moule graissé (partie non perforée). Couvrir le moule avec l'autre partie.
- ♥ Cuisson: 15 - 18 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir les cake pops et les laisser refroidir sur une grille.

### Nougatine

- ♥ Faire dorer les noisettes, puis les retirer du feu. Dans la même poêle, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Ajouter à nouveau les noisettes, mélanger puis laisser refroidir sur une feuille de papier sulfurisé. Hacher menu la nougatine.
- ♥ Faire fondre le glaçage au chocolat en suivant les instructions. Y tremper les bâtonnets à cake pops sur 2 cm, les piquer dans les boules et laisser durcir. Tremper chaque cake pop dans le glaçage, égoutter, saupoudrer de nougatine et laisser sécher.