

# Cakepops med chokolade og krymmel

12 - 14 stk.



avanceret

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 140 °C varmluft eller 160 °C traditionel varme og smør formen.

## 1 Kagedej:

Pisk smør og sukker let og luftigt. Tilsæt æggene ét ad gang sammen med en skefuld mel, og pisk det godt sammen. Sigt resten af melet og bagepulveret i dejen, og rør det hele sammen. Rør citronekstrakten i dejen. Hæld dejen i formen og bag kagen i 40-50 min. til den er fast. Tag kagen ud af formen, og lad den køle af på en bagerist. Skær sider og ender af den afkølede kage, og smuldr kagen til krummer.

## Ingredienser:

### Redskaber:

slikkepind i papir eller træ eller papsugerør  
form; 11 x 22 cm

### Kagedej:

smør til formen  
185 g blødt smør  
185 g sukker  
3 æg str. M/L  
275 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

### Citronsmørcreme:

100 g flormelis  
100 g blødt smør  
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

### Pynt:

200 g hvid chokolade  
200 g lys chokolade

## 2 Citronsmørcreme:

Rør flormelis, smør og citronekstrakt sammen til en blød masse. Bland krummerne med smørcremen, til blandingen har den rette konsistens.

Rul 12-14 kugler af blandingen, og anbring dem på en plade med bagepapir. Dæk kuglerne med plastfilm, og lad dem stå køligt i cirka 30 min.

Smelt den hvide chokolade over vandbad, og dyp 6 af plastikpindene i den smeltede chokolade, så ca. 2 cm af pinden er dækket af chokolade. Tryk forsigtigt en pind ind i midten af hver afkølede kagekugle. Dyp kagekuglen i den smeltede chokolade. Dæk hele kagekuglen med chokolade. Smelt nu den lyse chokolade og følg samme fremgangsmåde med den anden halvdel af kagekuglerne og den anden halvdel af plastikpindene.

Sæt pindene i et glas eller på et stykke flamingo, og lad cakepopsene stivne.

## 3 Pynt:

Smelt chokoladerne over vandbad. Dyp cakepopsene i chokolade, så kuglerne er helt dækket. Lad chokoladen størkne let, inden cakepopsne stilles i et glas med sukker, så de kan stå oprejst.

### Tip:

Pynt dine cakepops med krymmel eller chokoflager. Brug en ekstra skål. Dyp hver enkelt cakepop i chokolade, hold den ind over skålen, og drys krymmel på den. Saml det tilbageværende krymmel i skålen, og brug det til at pynte den næste cakepop med.

Du kan også pynte cakepops med dekorationsfigurer. Kun fantasien sætter grænser for pyntningen.