

Cake Pops.

 45 Min.

Vorbereitung

 60 Min.

Gesamtzeit

 mittel

Aufwand

Zutaten für 25 Cake-Pops:

- 9 Biskuit oder Rührkuchen
- 9 weiche Butter
- 9 Frischkäse
- 9 Puderzucker (z.B. Puda)
- 9 weiße Kuvertüre (z.B. Puda)
- kleine Stiele/Spieße/
Lollisticks aus Holz oder
Kunststoff
- g Streusel (z.B. Puda)
- Zucker oder Reis (zum
befestigen der Pops)

Zubereitung:

- 1** Kuchen in grobe Stücke brechen und mit den Händen fein zerbröseln. Das funktioniert super, wenn man die Kuchenstücke durch ein Kuchengitter rubbelt bzw. drückt.

Tipp: Du kannst fertigen Biskuitboden kaufen oder einfach selbst machen.
- 2** Weiche Butter ca. 5 Min. mit den Quirlen des Handrührgerätes fluffig schlagen.
- 3** Frischkäse und gesiebten Puderzucker unterziehen.
- 4** Frischkäsemasse nach und nach unter die Kuchenkrümel mischen.

Tipp: Der Mix sollte weder matschig, noch bröselig, sondern kompakt und gut formbar sein.
- 5** Dann ca. 25 Kugeln (je ca. 25 g) formen. Kugeln auf einen Teller oder in eine Gefrierbox legen, abdecken und im Gefrierfach mindestens 15 Min. durchkühlen lassen.
- 6** Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen.
- 7** Die Spitzen der Stiele ca. 1 cm tief hineindippen, dann die kalten Teigkugeln vorsichtig aufstecken. Kurz trocknen lassen – wenn möglich im Kühlschrank.
- 8** Dann alle Teigkugeln in die flüssige Kuvertüre tauchen und dabei drehen, bis sie vollständig bedeckt sind.

Cake Pops.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 9 Sofort mit den bunten Streuseln verzieren, z.B. vorsichtig hineindippen.
- 10 Zum Anrichten ein schönes Wasserglas mit Zucker oder Reis füllen, Stiele hineinstecken und die Cake Pops trocknen lassen.

Tipp: Nicht verzweifeln, wenn die Kugeln vom Stiel fallen! Die Kugeln schmecken auch so!