



Melissa

Rezeptinfo

Für ca. 20 Cakepops

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. ⌚

+ ca. 60 Min. Kühlzeit

Je Portion: 602 kJ, 144 kcal, 17 g Kohlenhydrate,
3 g Eiweiß, 7 g Fett, 41 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst zerbröselst du den Biskuitboden mit den Fingern in ganz kleine Stücke.

Step 2:

Dann gibst du Butter, Frischkäse, Puderzucker und Zimt in eine Schüssel und vermischst alles gut miteinander. Anschließend die Kuchenbrösel dazugeben und mit der Mischung vermengen bis eine klebrige Masse entsteht. Sollte die Masse zu trocken sein, kannst du ruhig noch etwas Frischkäse dazugeben. Aus dem Teig dann etwa 20 gleich große Kugeln formen, einen Teller mit Frischhaltefolie umwickeln, die Kugeln darauf legen, mit Folie bedecken und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.

Step 3:

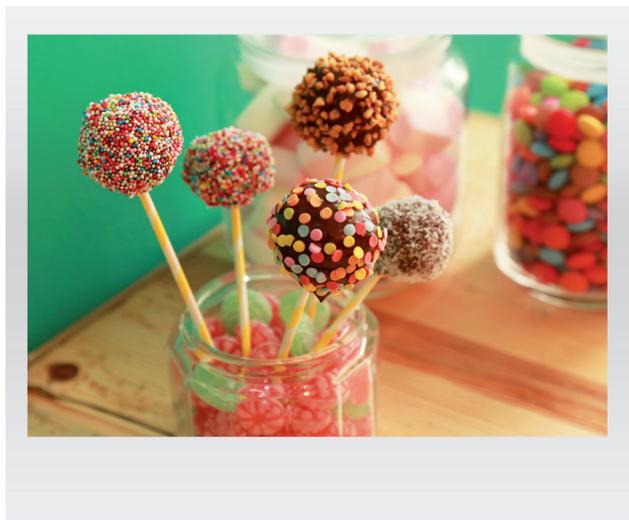
In der Zwischenzeit kannst du schon einmal kleine Schälchen mit bunten Zuckerperlen, Kokosflocken, Nüssen und Schokoladenstreuseln füllen. Dann die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Step 4:

Nach 1 Stunde nimmst du die Teigkugeln aus dem Kühlschrank und tauchst jeweils einen Cakepop-Stiel zuerst ca. 1 cm tief in die Schokolade und steckst ihn in eine der Teigkugeln. Danach den Cakepop in den Styroporblock zum Trocknen stecken.

Step 5:

Nun die Kugeln nacheinander in die flüssige Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen und sofort vorsichtig in den Verzierungen wälzen. Hier sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Den fertigen Cakepop danach zum Trocknen wieder in den Styropor-Block stecken. So lange fortfahren, bis du alle Cakepops hübsch verziert hast.



Zutaten

Für den Teig:

Menge

250 g	heller Biskuitboden (Fertigprodukt)
80 g	weiche Butter
150 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
1 TL	Zimt
200 g	Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

20	Frischhaltefolie
	Cakepop-Stiele
	essbare Deko (nach Belieben: bunte Zuckerperlen, Kokosflocken, Schokostreusel, gehackte Nüsse)
1 - 2	Styroporblöcke oder Steckmoos