



HOF VAN SAKSEN

Cake-Pops

Kleine Kuchen am Stiel.

So machst du deine eigenen supertrendigen Kuchen-Lollies.

Was benötigst du?

Zutaten

- 250 g gewöhnlichen Kuchen nach Wahl: Vanille, Schokolade, Zitrone oder mit einem anderen Geschmack
- 20 g Doppelrahmfrischkäse Buttercrème
- 500 g weiße Schokolade
- Dekoration: bunte Zuckerstreusel wie beispielsweise Discodip oder Schokostreusel

Hilfsmittel

- Backblech
- Backpapier
- Backschüsseln
- Lolli-Stäbchen

Und so geht's

1. Zerkrümele den Kuchen in einer Backschüssel.
2. Mische mit einer Gabel oder mit den Händen den Rahmfrischkäse oder die Buttercrème durch die Kuchen-Krümel.
3. Teile danach den Teig in 10 gleich große Stücke.
4. Rolle die Teigstücke zwischen den Händen zu Kugeln.
5. Drücke die Lolli-Stiele vorsichtig bis etwa zur Hälfte in die Teigkugeln.
6. Lege die Cake-Pops 20 Minuten in die Tiefkühltruhe.
7. Breche die Schokolade in kleine Stücke und lass sie 15 bis 20 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen. Sollte die Schokolade dann noch nicht richtig geschmolzen sein, kannst du sie noch einmal in die Mikrowelle geben. Zwischendurch jedoch unbedingt gut rühren! Achte darauf, dass die Schokolade nicht zu warm wird, sonst wird sie körnig.
8. Gieße die geschmolzene Schokolade in einen Becher oder in ein Glas.
9. Nimm die Cake-Pops aus dem Tiefkühler und tauche Sie einen nach dem anderen in die Schokolade. Lege die Lollis danach auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech.
10. Streue die Dekoration über die Cake-Pops solange die Schokolade noch nicht ausgehärtet ist.



Guten Appetit!