

Rezept für selbst gemachte Cake Pops

Zutaten:

- 300 g Kuchenreste
- 125 g Frischkäse
- 50 g Butter
- 1 TL Rum, alternativ 1 TL Saft, zum Beispiel Apfel- oder Traubensaft
- 50 g Puderzucker
- Holzspieße
- Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade oder Kuvertüre
- bunte Streusel, Nusskerne oder Ähnliches zum Verzieren



Zubereitung:

1. Kuchenreste fein zerbröseln.
2. Frischkäse mit Butter, Puderzucker und Rum oder Saft verrühren.
3. Kuchenbrösel und Frischkäsemasse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Masse sollte nicht zu feucht sein.
4. 15 bis 20 Kugeln formen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Holzstäbe einen Zentimeter tief in die Schokolade tauchen und in die Kugeln stechen. Eine halbe Stunde auskühlen lassen. Die Schokolade dient als Kleber, damit die Kugeln gut an den Holzstäben haften.
6. Nach der Kühlzeit die Kugeln an den Holzstäben ins Schokoladenbad tauchen. Am Rand die überflüssige Schokolade abstreifen und zum Antrocknen in einen Karton oder Ähnliches stecken.
7. Nach Herzenslust verzieren. Diese Arbeit übernehmen Ihre Kinder sicher sehr gern.