9
V
© Elisabeth Huber

Dauer: //\ittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

Cake Pops

250 - 300
G Kuchenreste

200 G Topfen oder Frischkäse

1 PKG Vanillezucker

2 EL Eierlikör oder Amaretto

Süße "Mikado"-Stäbchen aus dem Handel, dickere Schaschlikspieße oder Cake-Pop-Stäbchen

CA. 150 G Schoko CA. 100 G Butter

Zubereitung

Cake Pops

 Topfen mit den restlichen gewünschten Zutaten vermischen und im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Der Teig sollte eine feste Konsistenz haben.

- 2. Masse zu kleinen Kugeln formen, auf Holzspieße oder auf Schoko-Stäbchen stecken und nochmals im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.
- 3. Die gekühlten Cake Pops in die Schokoglasur tauchen und drehen, sodass die ganze Kugel mit Schoko bedeckt ist.
- 4. Nach Belieben verzieren und trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Schokoglasur

1. Butter und gehackte Schokolade über Wasserbad schmelzen, sodass die Glasur entsteht.

Tipp: Ebenso können auch kleine Kugeln (Pralinen) geformt werden, welche in geriebenen Nüssen, geriebener Schoko, Kakao usw. gedreht werden und in kleine Papierförmchen gegeben werden.