1/2 Cake Pops

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

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

Zubereitung

1. Topfen und 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.

2/2 Schokoglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

CA. 150 G	Schoko
CA. 100 G	Butter

Zubereitung

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