

CAKE POPS OHNE BACKEN

🕒 25 min Vorbereitung; 30min Kühlzeit

Zutaten (für 10 Cake Pops):

- › 180g selbstgebackener oder gekaufter Rührkuchen (*Hauptsache feucht und saftig!*)
- › 30g Frischkäse
- › 150g Kuvertüre oder Kuvertüre-Drops
- › Zuckerdeko (*also Zuckerperlen, Streusel, etc.*)

Das brauchst du für die Zubereitung:

- › 10 Spieße
- › 1 große Schüssel
- › Wasserbad
- › Cake-Pop-Ständer oder Ähnliches



So geht's:

1. Den Rührkuchen mit den Händen in eine Schüssel bröseln. Sollte der Kuchen dunkle und harte Ränder oder einen Guss haben, sollte man diesen vorher mit einem scharfen Messer wegschneiden. Lass das unbedingt von einem Erwachsenen machen!
2. Nun kannst du den Frischkäse teelöffelweise zu den Kuchenbröseln geben und alles mit den Händen miteinander verkneten. Vielleicht wirkt es am Anfang so, als sei es viel zu wenig Frischkäse, das ändert sich aber mit dem Kneten. Sollte die Masse am Schluss dennoch zu trocken sein, kann man noch 1 EL Frischkäse zusätzlich dazugeben.
3. Anschließend teilst du die Kuchen-Frischkäse-Masse in etwa 10 Portionen und formst jeweils eine kleine Kugel daraus.
4. Auch jetzt brauchst du wieder die Unterstützung eines Erwachsenen: Hacke die Kuvertüre in kleine Stückchen und schmelze sie in einem heißen Wasserbad.
5. Jetzt kannst du die Spieße ca. 1cm tief in die Kuvertüre tauchen. Danach spießt du die Cake-Pop-Kugel auf und tauchst diese ebenfalls in die Kuvertüre, sodass der Cake Pop komplett mit Schokolade überzogen ist.
6. Verziere nun deinen Cake Pop noch nach Lust und Laune mit Zuckerdeko!
7. Die fast fertigen Cake Pops müssen aufrecht gestellt werden. Falls du einen Cake-Pop-Ständer hast, kannst du diesen verwenden. Die Cake Pops müssen noch etwa 30 Minuten kühlgestellt werden. Dann sind sie fertig. Viel Spaß beim Probieren!