

1/2 Cake Pops

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:



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

Verfasst von: Elisabeth Huber

Zubereitung

1. 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.

Info

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.

2/2 Schokoglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

CA. 150 G	Schoko
CA. 100 G	Butter

Verfasst von: Elisabeth Huber

Zubereitung

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