

Cake Pops



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	30 g
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	30 g
Butter	30 g

Zubereitung:

Für Cake Pops kann man jeden einfachen Kuchenteig verwenden, den man will - etwa Biskuit oder Fertigkuchen.

Weiters benötigt man Schaschlickspieße und ein Styroporstück.

Der Kuchen wird nach Rezept zubereitet und muss anschließend vollständig erkalten. Am einfachsten ist es, den Kuchen am Vorabend zu backen.

Nun wird der Kuchen in Streifen geschnitten und fein zerbröseln (falls der Kuchen harte Kanten hat, diese einfach wegschneiden).

In einer Extraschüssel Frischkäse, Butter und Staubzucker gut miteinander verrühren. Diese Masse wird löffelweise zum Kuchen gegeben und gut vermischt. Je nach Größe des Kuchens muss mehr oder weniger dieser Mischung hinzugegeben werden. Der Kuchen sollte am Ende nur feucht und nicht nass sein.

Die feuchte Kuchenmischung wird für ca. 20 Minuten ins Gefrierfach gegeben - so lässt sie sich später besser formen.

Nun werden Kugeln aus der Kuchenmischung geformt (falls die Mischung zu hart wurde, einfach 5-10 Min. auftauen lassen). Das Portionieren ist am einfachsten mit einem Suppenlöffel, so werden die Kugeln etwa gleich groß.

Nebenbei kann man Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen (es eignen sich auch Konvetüren, oder Milchschockolade - je nach eigenem Belieben).

Die Schaschlickspieße können zugeschnitten werden, je nachdem wie lang man den Stiel haben will. Dann werden sie nacheinander zuerst in die flüssige Schokolade (ca. 1 cm) und dann in eine Kuchenkugel gesteckt. Sind alle Kugeln auf einem Stiel kommen sie in den Kühlschrank - damit die Schokolade erkaltet.

Anschließend werden die Cake Pops verziert. Dazu werden sie in die flüssige Schokolade getaucht, abgetropft und etwa mit Zuckerkugeln oder ähnlichem verziert.
den Stiel zum trocknen in ein Styroporstück stecken und wieder kühl lagern.

FERTIG

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2211-Cake-Pops.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at