

# Cake-Pops

## Zutaten | 18 Stücke

300 g	Heller oder dunkler Tortenboden (selbst gebacken oder Fertigprodukt)
60 g	Weiche Butter (Zimmertemperatur)
70 g	Puderzucker
140 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Prise	Zimt
150 g	Zartbitterkuvertüre
	Zuckerdekor
18	Cakepop-Stiele

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Den Kuchen in eine große Schüssel fein zerkrümeln und mit dem Zimt mischen.
- Die weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und mit dem Handrührgerät gründlich verrühren.
- Anschließend mit einem Löffel nach und nach so viel Frischkäsecreme unter die Brösel rühren, bis die Masse gut formbar ist.
- Die Masse darf aber nicht zu feucht sein und beim Formen nicht stark an den Händen kleben.
- Von der Masse 18 Portionen abstechen und Kugeln formen. Die Kugeln 30 Min. kühlen.
- Währenddessen die Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Die Holzstäbchen nacheinander ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Kugeln stecken. Auf einen Teller setzen und nochmals 15 Min. kühlen.
- Die Kuvertüre bei Bedarf wieder erwärmen. Einen Cake-Pop leicht schräg eintauchen und durch Drehen mit Kuvertüre überziehen. Überschüssige Kuvertüre durch Klopfen am Schüsselrand abschütteln. Dabei den Cake-Pop drehen, damit sich keine Nasen bilden.
- Nach Belieben mit Zuckerdekor verzieren und stehend trocknen lassen. Mit den übrigen Cake-Pops ebenso verfahren.

## Tipp:

Trauen Sie sich was! Die Cake-Pops können auch mit 1 EL Oragnensaft oder einigen Tropfen Backaroma ganz nach Belieben aromatisiert werden. Nehmen Sie, was Ihnen gefällt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 3 Stück (120 g):

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
419 kcal	20,5 g	50,3 g	9,33 g	81,4 mg