



Rezept für Cake Pops



Für 20 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 250 – 300 g Kuchen (z.B. den Rest des Kokoskuchens vom Rezept für den ["Schokoladenkuchen mit Kokosherz"](#) oder anderen Kuchen oder Kekse)
- 100 - 130 g Frischkäse
- Cake Melts rot (alternativ geht auch dünnflüssige Kuvertüre)
- 40 g weiße Kuvertüre zum verzieren

dazu braucht es:

- Cake Pop Stäbchen oder auch Holzspieße einen
- Cake Pop Halter oder ein Styropor Block

Wichtiger als die genaue Menge an Zutaten ist die Konsistenz des Teiges. Dieser muss sich in etwa so wie Knete anfühlen und darf nicht mehr an den Händen kleben. Daher sind die Mengenangaben nicht genau angegeben.

Zubereitung:

Den Kuchen oder die Kekse in einer Rührschüssel fein zerbröseln. Anschließend den Frischkäse dazugeben und mit den Händen kneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, den man zu einer Kugel formen kann. Der Teig sollte eine Knete ähnliche Konsistenz haben und nicht mehr an den Händen kleben aber auch nicht reißen. Sobald diese Konsistenz erreicht ist den Teig auf eine Dicke von 1-1,5 cm ausrollen. Die gewünschte Form ausstechen. In unserem Fall haben wir Herzen ausgestochen (natürlich kann man den Teig auch in kleine Kügelchen rollen und daraus Cake Pops machen). Die ausgestochenen Herzen in den Kühlschrank geben, ca. 10-15 Minuten. In der Zwischenzeit die ein paar Cake Melts schmelzen. Ausgestochenen Cake Pops aus dem Kühlschrank holen und die Stäbchen in die flüssige Glasur tauchen. Diese dann tief von unten in die Herzen hineinstecken und wieder in den Kühlschrank geben für ca. 30 Minuten. Eine größere Menge Cake Melts schmelzen (am besten eignet sich ein Glas, wo die Cake Pops komplett hinein passen) und die Herzen am Stiel in hineintauchen. Über Kopf abtropfen lassen und zum Trocknen in einen Cake Pop Ständer stellen oder in einen Styroporblock. Sobald die Cake Pops abgekühlt sind kann man diese nach Belieben mit weißer Kuvertüre verzieren.