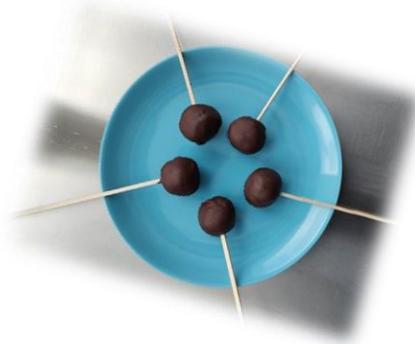




Cakepops (ca. 60 Stück)

Zutaten Rührteig:

- 125g Butter
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1/8l Milch
- 250g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver



Zubereitung:

- Alle Zutaten vermischen und den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
- Bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen. Zwischendurch nachschauen, der Teig darf nicht zu dunkel werden.
- Abkühlen lassen und danach klein bröseln.

Zutaten Frosting:

- 115g weiche Butter
- 250g Frischkäse
- 200g Puderzucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten vermengen und den zerbröselten Teig hinzufügen und verrühren.
- Aus dieser Masse etwa walnussgroße Kugeln formen und diese für etwa 60 Minuten in den Kühlschrank oder für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank legen.

Fertigstellung:

Zutaten/Material:

- ca. 400g Kuvertüre (je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter oder gemischt)
- 60 Schaschlikspieße oder Cakepops-Stäbe

Zubereitung:

- Die gut gekühlten Kugeln einzeln auf einen Stiel stecken und mit Kuvertüre überziehen.
- Hilfreich sind Styropor-Blöcke, um die fertigen Cakepops trocknen zu lassen.
- Danach nochmals in den Kühlschrank stellen oder auf Teller liegend kalt stellen.
- Man kann die Cakepops auch noch mit bunten Streuseln dekorieren.

Lasst sie Euch schmecken!