Rezept

Cake-Pops Grundrezept

Ein Rezept von Cake-Pops Grundrezept, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** heller oder dunkler Tortenboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
- **140 g** Doppelrahmfrischkäse
- **150 g** Zartbitterkuvertüre
- **18** Holzstäbchen
- **60 g** weiche Butter
- **70 g** Puderzucker
- **1 EL** Rum oder einige Tropfen Backaroma (nach Belieben)
- Zuckerdekor

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln.

2. Für die Frischkäsecreme Butter, Puderzucker, Frischkäse und Rum mit dem Handrührgerät ca. 3 Min. lang gründlich verrühren. Mit einem Löffel nach und nach so viel Frischkäsecreme unter die Brösel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Sie darf aber nicht zu feucht sein und beim Formen nicht an den Händen kleben.

3. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Holzstäbchen nacheinander ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Auf einen Teller setzen und nochmals 15 Min. kühlen.

4. 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. Mit den übrigen Cake-Pops ebenso verfahren.

5. Nach Belieben mit Zuckerdekor verzieren und trocknen lassen.