

## Rezept

# Cake Pops mit Mascarpone und Baileys

Ein Rezept von Cake Pops mit Mascarpone und Baileys , am 19.01.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Kuchenreste ohne Glasur (etwa Marmorkuchen, Nusskuchen, etc.)	<b>etwa 100 g</b> Mascarpone
<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>etwa 2 EL</b> Baileys oder anderen Likör (für Kinder durch Orangensaft ersetzen)
Lollystiele, hölzerne Eis-Stiele, bunte Papier-Strohhalme	bunter Zucker, Streusel oder gehackte Nüsse zur Dekoration
	kleine Fläschchen oder eine Styroporplatte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** etwa 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Eventuell vorhandene Kuchenglasur abschneiden und den Kuchen möglichst fein in eine Schüssel bröseln. Geeignet ist beinahe jeder Rührteigkuchen, am besten natürlich selbstgebacken, von Marmorkuchen über Nusskuchen zu Schokoladenkuchen etc. Gerade die letzten Scheiben, die schon ein wenig trocken schmecken, eignen sich noch gut für Cake Pops.
2. Mascarpone und Baileys in mehreren Schritten zu den Kuchenbröseln geben und mit einer Gabel gut vermengen, die Masse soll sich zu einem gut formbaren Teig verbinden (ggf. mehr oder weniger Mascarpone und Likör verwenden), der nicht zu klebrig ist. Mit einem Teelöffel oder kleinem Eisportionierer gut walnussgroße Portionen abstechen und zwischen den Händen zu Kugeln rollen. Auf einen Teller setzen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kühlen.
3. Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und unter Rühren über dem heißen Wasserbad schmelzen. Stiele etwa zu zwei Dritteln in die Teigkugeln stecken und diese durch die Schokolade ziehen. Überschüssige Schokolade abtropfen lassen oder vorsichtig abstreifen, wer mag bestreut sie nun noch mit bunten Streusel oder Nüssen. Zum Trocknen stellt man sie am besten in kleine Fläschchen (Profis verwenden auch gerne eine Styroporplatte).