Rezept

Cupcake-Pops

Ein Rezept von Cupcake-Pops, am 08.06.2025

Zutaten

- **300 g** heller Tortenboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
- **140 g** Doppelrahmfrischkäse
- **50 g** weiße Kuvertüre
- Zuckerstreusel
- **18** Holzstäbchen
- **60 g** weiche Butter
- **70 g** Puderzucker
- **150 g** Zartbitterkuvertüre
- **10 g** Kokosfett
- runde Plätzchenausstechform (2 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln. Butter, Puderzucker und Frischkäse mit dem Handrührgerät 2 Min. verrühren. Die Creme in Portionen unter die Krümel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

2. Beide Kuvertüren hacken und getrennt über dem warmen Wasserbad schmelzen. Das Kokosfett zur dunklen Kuvertüre geben. Die Bällchen nacheinander in die Ausstechform drücken und die überstehende Masse zu Häubchen formen. Von unten herausdrücken. Die Holzstäbchen 1 cm tief in Zartbitterkuvertüre tauchen und in die Cupcakes stecken. Wieder 15 Min. kühlen.

3. Die Cake-Pops nacheinander in Zartbitterkuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und trocknen lassen. Die Häubchen in weiße Kuvertüre tauchen und mit Zuckerstreuseln verzieren.