

Rezept

Eistüten

Ein Rezept von Eistüten, am 28.06.2026

Zutaten

300 g heller Tortenboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht)	60 g weiche Butter
160 g Doppelrahmfrischkäse	80 g Puderzucker
10 g Kokosfett	150 g weiße Kuvertüre
50 g Zartbitterkuvertüre	12 Waffellikörbecher bunte Zuckerstreusel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln und in eine große Schüssel geben. Für die Frischkäsecreme Butter, Puderzucker und Frischkäse mit dem Handrührgerät ca. 3 Min. gründlich verrühren.

2. Die Creme in Portionen mit einem Löffel unter die Brösel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 12 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

3. Inzwischen die weiße Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Den Rand der Waffelbecher in die Kuvertüre tauchen und sofort je einen Cake-Pop daraufsetzen. Nochmals 15 Min. kühlen.

4. Die Zartbitterkuvertüre ebenfalls hacken und schmelzen. Die Cake-Pops nacheinander zuerst in die weiße Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Dann je einen Klecks dunkle Kuvertüre auf die »Eiskugeln« setzen und nach unten verlaufen lassen. Mit Zuckerstreuseln dekorieren.